



Tartelettes au chocolat et combava



Deuxième découverte lors de mes vacances à la Réunion : le **combava**. Cet agrume ressemble à un petit citron vert à la peau ridée, il est souvent utilisé dans les caris et les rougails. Attention, on ne consomme pas sa pulpe ni son jus qui sont très amers, mais seulement son zeste (et ses feuilles) qui a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. Râpé finement, il parfume à merveille les plats mais c'est encore en dessert avec du chocolat que je le préfère, pour la note fraîche et légèrement acidulée

très originale qu'il apporte.

Ingrédients (pour 4 à 6 tartelettes) :

Pour la pâte sablée :

- 200 g de farine de blé T55
- 100 g de beurre (ou de margarine végétale)
- 30 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- une pincée de sel

Pour la garniture :

- 200 g de chocolat au lait (j'ai utilisé des restes de chocolat de Pâques)
- 80 g de mascarpone
- 40 g de fromage blanc (on peut remplacer mascarpone et fromage blanc par de la crème fraîche)
- 2 cuil à soupe de lait
- 1/2 combava
- 6 cuil à café de fondant de canne à sucre (on peut le substituer par de la crème caramel au beurre salé, de la confiture de lait ou du lait concentré sucré)
- facultatif : quelques graines de pistaches

Préparation :

Confectionner la pâte à tarte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Réserver au frais pour que la pâte se raffermisse.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper quatre à six ronds de cercle de diamètre légèrement supérieur à celui des tartelettes. Foncer chaque moule préalablement beurré et fariné, piquer le fond de pâte.

Faire cuire la pâte à blanc : enfourner les moules à tartelettes ainsi garnis avec un poids sur la pâte (billes spéciales, noyaux de fruits, ...) pour éviter qu'elle ne gonfle. Faire cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer les tartelettes du four, laisser reposer 5 min et démouler. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Préparer la ganache : faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes avec deux cuil à soupe de lait. Ajouter le fromage blanc et le mascarpone et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante. Râper le combava et ajouter les zestes dans la sauce au chocolat.

Une fois que les fonds de tartelettes sont totalement refroidis, déposer au centre une cuil à café de fondant de canne à sucre. Verser ensuite la ganache au chocolat pour remplir chaque tartelette.

Décortiquer et concasser les pistaches dans un mortier. Parsemer la tartelette de pistaches concassées.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Recette inspirée de celle-[ci](#).

Le 11 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/11/24209012.html>