

Tarte vanille-chocolat façon crème brûlée

Préparation 20 mn

Repos 1/2 puis temps nécessaire pour que la crème refroidisse

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre

Le zeste râpé d'1 citron

1 pincée de sel

1 belle c à s de sucre

5 cl d'eau

Pour la garniture :

100 g de chocolat noir

20 cl de lait

30 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

80 g de sucre

4 jaunes d'oeufs

20 g de farine + 20 g pour le plan de travail

20 g de maïzena

25 g de beurre

2 c à s de cassonade

Préparation de la pâte :

Préparer la pâte brisée en mettant tous les ingrédients dans le robot, sans l'eau. Quand le mélange devient sableux ajouter l'eau, continuer à mélanger jusqu'à la formation d'une boule.

Laisser reposer la pâte 1 h au frais puis l'étaler et fonder le moule à tarte.

Cuire la pâte à blanc, pour cela je mets sur la pâte un moule à tarte plus petit. Cela évite de mettre des haricots ou autres. Au bout de 10-15 mn suivant votre four, retirer le moule du dessus et finir la cuisson de la pâte.

Laisser refroidir le fond de tarte cuit puis faire fondre le chocolat au B.M. ou au micro-ondes et l'étaler régulièrement sur le fond de tarte.

Préparation de la garniture :

Pour la crème vanille chauffer le lait avec la moitié du sucre.

Fondre la gousse de vanille dans la longueur et récupérer les graines avec la pointe d'un couteau, les mettre dans une saladier avec les jaunes d'oeufs, le reste de sucre, la farine et la maïzena. Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis verser le lait chaud dessus tout en continuant à fouetter, terminer en ajoutant la crème toujours en fouettant.

Reverser ce mélange dans une casserole et cuire à feu moyen en remuant à la spatule jusqu'à ce que la crème épaississe mais sans la faire bouillir. Ajouter le beurre, mélanger et laisser refroidir.

Quand la crème est froide la répartir sur le chocolat.

Au moment du service, saupoudrer la cassonade sur la crème et la faire caraméliser au chalumeau. Servir aussitôt.

