

Tarte au chocolat et sarrasin

Bonjour à toutes et tous

Les fêtes de Pâques sont pour la semaine prochaine.. Cette année sera « bizarre » car Pâques a toujours été vécu « en grande famille ». On fait courir les (petits) gourmands de la famille dans le jardin à la recherche des œufs, on discute ensemble de tout et rien, on partage un grand repas... Alors on a longuement discuté de comment on pourrait quand même passer un moment ensemble et on a pensé à un « dessert skype » : on fera le même dessert, et on partagera un moment en vidéo lors de sa dégustation. Sympa, non ?

Étant la « créatrice de recette » de la famille , j'ai été missionnée pour trouver la recette festive de l'occasion. Les niveaux de cuisine étant inégaux, les sources d'approvisionnements parfois limitées (dans la campagne gersoise..) il fallait que ce dessert soit simple. L'idée d'une tarte au [chocolat](#) qui m'a paru adapté : c'est simple à réaliser, très chocolat, souvent très prisé. Un peu sarrasin grillé (ou kasha) caramélisés sur le dessus de tarte pour une note croquante et croustillante, cela suffisant. Dans ces temps où les gens se ruent sur les « basiques », le kasha est clairement pas prisé donc facile à trouver (dans les rayons bio). L'idée a vraiment plu à tous, il ne restait plus qu'à crash-tester.

Bref, j'ai essayé, mes gourmands ont testé, et on s'est furieusement régalés. Chocolat-Sarrasin marche très bien, la ganache est fondante, le sarrasin amène une petite note de croquant. Les amateurs de pâtisserie diront peut être que cela ressemble à celle d'un chef pâtissier (chef Nicolas Paciello), ce n'est que pure coïncidence.

Recette validée, il me fallait partager cette tarte chocolat sarrasin pour la « grande famille ».. mais aussi pour vous, au

cas où vous souhaiteriez faire un petit quelque chose à Pâques. N'hésitez pas à anticiper les courses, tout se garde bien. Bon week-end

- TARTE CHOCOLAT SARRASIN -



Tarte chocolat sarrasin

Recette : Tarte chocolat-sarrasin

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 min (garniture) +10 minutes (si maison)

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

Pour la pâte à tarte maison (si vous souhaitez la réaliser)

- 120 g de farine de blé
- 80 g de farine de sarrasin
- 50 g de sucre
- 90 g de beurre
- 65 ml de lait ou lait végétal

Pour la garniture de la tarte

- 60 g de sarrasin grillé ou kasha + 1 cuillerée à soupe de sucre
- 100 g de chocolat noir à croquer (cf. astuce 1)
- 100 g de chocolat au lait à croquer
- 250 g de crème épaisse entière

- 1 cuillerée à soupe de miel
- 25 g de beurre

Pour la déco » de pâques » : des petits œufs, un petit lapin au chocolat

Réalisation

Étape 1 : La pâte à tarte

- Dans un saladier, disposez les deux farine, le beurre coupé en petit morceaux, le sucre et le sel. Travaillez ces ingrédients de manière à ramollir le beurre puis l'incorporer à la farine jusqu'à obtenir une texture sous forme de grains de sable.
- Ajoutez le lait froid puis mélangez afin de bien amalgamer la pâte. Si celle-ci est un peu trop sèche, ajoutez une cuillerée à café de lait.
- Réservez au frais une demi heure

Étape 2 : Cuisson à blanc de la pâte à tarte et du kasha grillé

- Dans une poêle faites chauffer les grains de sarrasin grillé (ou kasha) jusqu'à ce que vous entendiez des « cracs ». Ajoutez alors le sucre, laissez 5 minutes que le caramel se forme, mélangez et réservez.
- Entre temps, étalez votre pâte à tarte et foncez un moule à tarte.
- Couvez la pâte d'une feuille de papier cuisson et remplissez le fond de la tarte de billes de cuisson (ou alors d'un plat à four de la même taille, cela marche aussi).
- Faites cuire 180°C jusqu'à ce que la pâte à tarte dore (environ 15 minutes)
- Laissez refroidir avant de passer à la dernière étape

Etape 3 : La ganache et la finalisation

- Dans un autre saladier, cassez le chocolat en petits morceaux
- Faites chauffer la crème avec le miel.
- Une fois la crème bien chaude, versez la sur le chocolat. Mélangez délicatement à la spatule jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et la préparation bien lisse.
- Ajoutez le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé
- Versez cette préparation dans le fond de tarte cuit.
- Réservez au frais 4h
- Avant de servir : Décorez avec le sarrasin grillé et caramélisé – ainsi toute décoration de pâques si vous souhaitez décorer cette tarte pour l'occasion –

Servez cette tarte chocolat sarrasin plutôt fraîche

Astuces :

- Conservation : jusqu'à 3 jour au frais
- A l'avance : La tarte semble meilleure si vous la préparez une journée à l'avance
- Astuce n°1 : Sur le chocolat : Le chocolat à croquer correspond à du chocolat non pâtissier. A titre d'indication j'aime beaucoup le « côte d'or », qui est bon en saveurs et « se comporte bien » dans la pâtisserie..
- Astuce n°1 bis : Le mélange chocolat noir / chocolat au lait à 50%/50% permet d'avoir une tarte avec un bon goût chocolat mais sans trop d'amertume, qui ne plairait pas forcément à tous. Si vous adorez le chocolat noir et la dégustez avec des amateurs de chocolat noir, n'hésitez pas à réduire la portion de chocolat au lait (du type 50

g chocolat au lait, 150g noir).
