



# Tartelette Choco Pécan Café

delf745



## ***Ingrédients (pour 5 tartelettes de diamètre 8cm) :***

### **Pâte sucrée pécan-café :**

- 78g de farine
- 45g de beurre
- 13g de sucre glace
- 10g de poudre de noix de pécan Esprit Gourmand

### **Gourmand**

- 19g d'œuf battu
- 1cc de café moulu
- 1/2 pincée de sel

### **Praliné 60% Noix de Pécan :**

- 160g de noix de pécan bio
- 40g de sucre

### **Croustillant Praliné Pécan :**

- 60g de praliné 60% pécan
- 50g de crêpes dentelles émiettées

### **Ganache chocolat café :**

- 150g de chocolat lacté de couverture
- 105g de crème liquide entière
- 20g de beurre
- 11g de miel
- 1cc de café moulu

### **Ganache montée praliné pécan :**

- 50g de praliné 60% pécan
- 50g de chocolat au lait
- 55 + 135g de crème liquide entière
- 10g de miel d'acacia



### **Préparation :**

#### **Praliné Pécan :**

Dans une grande casserole, chauffer le sucre avec un peu d'eau pour former un sirop.

Le porter à ébullition et laisser bouillonner une minute environ.

Ajouter les noix de pécan et bien mélanger jusqu'à ce que le sucre masse.

Laisser sur le feu en remuant régulièrement pour faire caraméliser.

Lorsque les noix de pécan sont enrobées de caramel, les débarrasser sur une toile silpat et laisser refroidir.

Mixer ensuite avec un robot puissant (perso mon magimix 5200) jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Conserver en pot.

#### **Ganache montée praliné pécan :**

Faire fondre le chocolat avec le praliné au bain-marie.

Faire bouillir 55g de crème avec le miel.

Verser en filet sur le mélange chocolat praliné fondu en mélangeant bien.

Incorporer ensuite avec le reste de crème froide en émulsionnant bien.

Filmer au contact et laisser reposer au frigo au moins 4h).

#### **Pâte sucrée :**

Battre le beurre avec le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine mélangée à la poudre de pécan, au café et au sel.

Terminer par l'œuf battu.

Fraiser 2 fois la pâte puis étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Mettre au frais 30min puis foncer les cercle à tartelette (ici mes De Buyer diamètre 8cm).

Préchauffer le four à 170°C puis enfourner le fond de tarte pour 20 à 25min environ. (le fond doit être bien doré)

J'utilise le [tapis Air Mat](#) de mon partenaire Silikomart pour obtenir des fonds de tarte bien cuits.

Laisser refroidir totalement.

#### **Croustillant praliné pécan :**

Mélanger les crêpes dentelle émiettées au praliné.

En garnir une bonne couche dans les fonds de tarte refroidis en tassant légèrement.

#### **Ganache choco-café :**

Faire infuser le café dans la crème pendant 10min (j'ai utilisé un sachet à thé pour ne pas avoir à filtrer ensuite).

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Chauffer de nouveau la crème puis la verser en 3 fois sur le chocolat fondu en émulsionnant bien.

Ajouter le miel et le beurre ensuite puis mixer au plongeant.

Verser immédiatement sur les fonds de tarte.

Mettre au frais pour que la ganache fige.

#### **Montage :**

Monter la ganache au batteur et mettre en poche.  
Pocher sur les tartelettes et décorer de morceaux  
de pécan caramélisés et de gouttes de praliné pur.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)