

Thierry Dufroux

**Tarte au chocolat fort en goût,**  
crème moelleuse mascarpone / café

**pour 4 personnes**

**La pâte sucrée**

125 gr farine  
170 gr beurre  
0,5 pièce œuf entier  
0,5 pièce œuf jaune  
50 gr sucre  
1/2 vanille gousse

**L'appareil à chocolat**

75 gr chocolat 66%  
100 gr crème fleurette  
50 gr lait  
25 gr œuf  
4 quenelles de crème moelleuse  
mascarpone / café  
25 gr menthe  
300 gr grain de café

**Progression de la recette**

**La pâte sucrée**

Dans la cuve d'un batteur, mélanger le beurre et le sucre  
Ajouter un par un les œufs  
Incorporer la farine tamisée et la vanille en gousse  
Former une boule homogène et filmer la pâte sucrée  
Conserver la pâte sucrée une heure en chambre froide

**Le Fonçage de la tarte**

Étaler la pâte sucrée et garnir un moule de 14 cm préalablement beurré et fariné  
Déposer une feuille de papier sulfurisé dans la tarte et ajouter des vieux noyaux pour la cuisson

**La Cuisson de la tarte à blanc**

Faire cuire le fond de tarte à 150°C pendant 30 minutes  
Au terme du temps de cuisson du fond de tarte, le laisser reposer sur une grille

**La Cuisson de la Tarte au Chocolat**

Dans le fond de tarte cuit à blanc, verser l'appareil à chocolat  
Cuire la tarte au chocolat dans un four à 100°C  
Au terme du temps de cuisson de la tarte au chocolat, la laisser reposer en température

**Finition de la recette**

Couper la tarte au chocolat fort en goût en parts égales et la poser sur l'assiette  
Ajouter une quenelle de crème moelleuse à mascarpone/ café  
Ajouter quelque sommité de menthe fraîche et quelques morceaux de café torréfié

