

La tarte cookies



Pour une tarte de six personnes

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Pâte à cookies :

93g beurre
88g cassonade
70g sucre
70g œufs
2g poudre à lever
2g fleur de sel
175g farine
50g pépites de chocolat

Crémer le beurre, le sel et le sucre glace.
Ajouter le reste des ingrédients sauf les pépites de chocolat.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Ajouter les pépites et mélanger légèrement.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Coulant caramel :

125g crème UHT
½ gousse de vanille
75g glucose
75g sucre
35g beurre
1g fleur de sel

*Faire bouillir la crème avec la gousse, laisser infuser 30 minutes environ.
Fondre le glucose sur le feu, ajouter le sucre en trois fois.
Réaliser un caramel clair. Décuire avec la crème.
Cuire à 112°C.
Laisser le caramel refroidir un peu et ajouter le beurre et la fleur de sel.*

Crémeux fruits secs :

125g lait
125g crème
10g poudre de lait
30g sucre
40g jaunes
50g pâte d'amande pure
25g pâte de noisette pure
21g masse gélatine

*Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Ajouter les jaunes et le sucre, cuire le crémeux à la nappe (idem crème anglaise)
Ajouter la gélatine et les pâtes de fruits secs puis refroidir immédiatement le crémeux à 4°C, réserver au frais avant montage.*

Mousse cookies :

135g lait entier
65g crème
9g poudre de lait
75g cookie cuit
75g sucre
20g jaunes
35g masse gélatine
200g crème montée

*Faire infuser le cookie dans les liquides une nuit à froid.
Chinoiser, ajuster les liquides et porter à ébullition.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.*

Glaçage caramel :

375 g sucre
300g eau
300g crème
50g eau
25g féculé
60g masse gélatine

*Cuire le sucre à sec, décuire avec l'eau et la crème bouillantes.
Dilluer la féculé dans l'eau, ajouter au caramel, porter à ébullition.
Ajouter la gélatine, faire prendre une nuit au réfrigérateur avant d'utiliser.*

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer la tarte dans un moule de 16cm de diamètre.

Réserver la tarte au réfrigérateur.

Cuire les tartes à 165°C au four ventilé pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir et pocher un fond de caramel mou. Déposer quelques fruits secs torréfiés et/ou caramélisés.

Lisser la tarte avec le crémeux fruits secs.

Glacer le disque de mousse cookies avec le glaçage caramel à 35°C et déposer au centre de la tarte.

Décorer le tour de la tarte à l'aide de boules de cookies cuites en moule silicone.

Déposer une boule au centre, décorer le disque à l'aide de peaux de fruits secs, de points de caramel, de fruits caramélisés et quelques morceaux de feuilles d'or.

