



Tarte au chocolat et mendiants

Tarte au chocolat et noix de cajou (pour 4 personnes)

- 1 pâte sablée pur beurre cuite à blanc
- 200 g de chocolat noir à pâtisserie
- 20 g de beurre
- 5 cl de crème liquide
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g de sucre
- 75 g de sucre roux
- 50 g de noix de cajou salées
- 1 càs de sirop d'érable

1/ Faites cuire votre pâte à blanc dans un four préchauffé à 195°C. Vous pouvez éventuellement la couvrir de légumes secs pour qu'elle reste bien plate.

2/ Faites revenir les noix de cajou grillées à sec.

3/ Faites chauffer le sucre roux dans une petite casserole avec une goutte d'eau sans le remuer jusqu'à ce qu'il colore. Ajoutez alors les noix de cajou et le sirop d'érable et mélangez pour bien enrober les noix de caramel. Hors du feu, ajoutez la crème liquide et mélangez vivement. Réservez.

4/ Faites fondre le chocolat avec le beurre. Hors du feu, ajoutez le sucre puis les 2 oeufs entiers et le jaune dans le caramel. Mélangez bien.

5/ Tartinez le fond de tarte cuit de caramel aux noix de cajou et couvrez avec le chocolat.

6/ Faites cuire 5 min dans le four préchauffé à 180°C.

7/ Laissez refroidir et dégustez la tarte.



Mendiants au chocolat (pour 4 personnes)

- 150 g de chocolat noir fondant
- 150 g de chocolat au lait
- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de noisettes décortiquées
- 100 g d'amandes émondées
- 1 boîte de petits raisins secs blonds
- Ecorces d'oranges confites
- Pistaches émondées

Préparez une surface froide destinée à recevoir les mendiants. Un marbre est l'idéal mais vous pouvez aussi utiliser une surface quelconque que vous installerez sur des blocs de congélation au moment voulu. Si la surface est poreuse, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium beurrée mais pas trop sinon quand vous "démoulez" les mendiants, il restera des traces blanches sous le chocolat.

1/ Faites fondre le chocolat au bain-marie.

2/ A l'aide d'une cuillère à soupe, dessinez une première série de 5 ronds d'environ 4 ou 5 cm de diamètre sur le support.

3/ Avant que le chocolat ne durcisse, incrustez les fruits secs sur chaque rond ainsi formé (1 noix, 1 amande, 1 noisette, 2 ou 3 raisins). Recommencez l'opération jusqu'à ce que la casserole soit vide.

4/ Laissez durcir dans un endroit frais jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dur. Décollez alors les mendiants du support et disposez-les sur un plat de service.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-au-chocolat-et-mendiants?id=8367022&emissionId=5931