



Tarte Gianduja Noisette

La recette de François Daubinet, Chef Pâtissier de Fauchon Paris

Recette pour 6 personnes

Ingédients

Pour la pâte sucrée noisette

- 75 g de beurre doux
- 50 g de sucre glace tamisé
- 20 g de poudre de noisette
- 125 g de farine TSS
- 25 g d'œufs entiers
- 1 g de sel fin

Pour la crème de noisette

- 75 g de beurre doux pommade
- 72 g de sucre glace tamisé
- 90 g de poudre de noisette
- 10 g de poudre à crème
- 55 g d'œufs entiers

Pour la ganache Gianduja noisette

- 55 g de crème liquide
- 35g de lait entier
- 0,5 g de fleur de Sel
- 75 g de Gianduja Noisette Valrhona
- 34,5 g de pâte de noisette

Pâte sucrée noisette

1. Crémiser le beurre tempéré avec le sucre glace tamisé et ajouter la poudre de noisette et le sel fin.
2. Ajouter la farine puis les œufs. Pétrir sans corser.
3. Débarrasser puis étaler la pâte sur 2.5mm d'épaisseur puis foncer le cercle à tarte et cuire 15 à 18 minutes à 160°C.

Crème de noisette

1. Crémiser le beurre pommade avec le sucre glace, ajouter la poudre de noisette et la poudre à crème. Puis détendre petit à petit avec les œufs tempérés.
2. Pocher dans le fonds de tarte précuit, et recuire pendant 10 minutes à nouveau. Sortir le fond et le laisser refroidir sur grille

Ganache Gianduja noisette

1. Porter à frémissement la crème et le lait.
2. Verser en trois fois sur le Gianduja, la pâte de noisette et la fleur de sel.
3. Réaliser une belle émulsion, mixer pour parfaire celle-ci et couler dans le fond de tarte cuit.
4. Couler la ganache jusqu'au bord du fond de tarte et laisser cristalliser au réfrigérateur 1 heure. Parsemer de demies noisette du Piémont torréfiées et recouvrir de chocolat fondu.