Tarte aux 3 chocolats, couronnée d'amandes torréfiées et d'éclats d'orange confits

Les ingrédients :

8 Œufs
150 g de beurre
400 g de farine
300 g de sucre
1 plaque de chocolat noir
1 plaque de chocolat blanc
1 orange
200 g de crème fraîche épaisse

La recette :

Pâte :

Faire ramollir légèrement le beurre (80g).
Le mélanger à la farine (400g)
Incorporer 2 œufs et le sucre.
Travailler la pâte pour la rendre homogène.
Laisser reposer et étirer au rouleau en tapissant le plan de travail avec la farine restante.

Faire précuire au four chaud à 180°C (10 min)

1ère couche – fondant chocolat :

Faire fondre 30g de beurre avec la moitié du chocolat et un filet d'eau (au bain marie)
Dans un bol, mélanger un œuf avec 50g de farine et 30 g de sucre.
Incorporer le tout à la préparation de chocolat fondu.
Étaler sur la pâte précuite et remettre au four 5 à 7 minutes.

Sortir la tarte du four, Laisser refroidir et la démouler sur un plat. Réserver au frais.

2^{ème} couche – Mousse au chocolat :

Faire fondre le reste de chocolat noir avec 20 g de beurre, une cuillère de crème fraîche et un filet d'eau.

A part, séparer les blancs et jaune de 4 œufs.

Blanchir les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre.

Monter les blancs en neige et les serrer à la fin en ajoutant le sucre et en accélérant le rythme du batteur.

Mélanger les jaunes d'œufs à la préparation de chocolat en fouettant.

Verser la moitié de cette préparation sur les blancs.

Mélanger à l'aide d'une maryse en faisant remonter successivement la préparation de chocolat sur les blancs en neige pour ne pas les casser.

Verser ensuite l'autre moitié et recommencer à mélanger.

Quand la préparation de chocolat est bien incorporée, verser sur le la première couche de fondant chocolat refroidi.

3^{ème} couche – Mousse au chocolat blanc :

Faire fondre les 2/3 de la plaque de chocolat blanc avec le reste de beurre et une bonne cuillère de crème fraîche.

Monter le reste de crème fraîche en chantilly avec du sucre.

Monter 2 blancs en neige en suivant la même méthode que pour la mousse au chocolat.

Mélanger les deux jaunes avec 20 g de sucre et incorporer à la préparation de chocolat blanc fondu.

Verser la préparation sur la chantilly et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.

Verser enfin le mélange sur les blancs en neige et renouveler l'opération.

Remplir une poche de la mousse de chocolat blanc et recouvrir la tarte.

Amandes torréfiées :

A préparer avant de faire les mousses pour que les amandes soient froides.

Étaler les amandes dans une poêle, laisser colorer en les retournant régulièrement.

Ecorce d'orange confit :

Couper votre orange en quatre.

Séparer l'écorce des quartiers d'orange.

Retirer la pellicule blanche sur l'écorce à l'aide d'un couteau.

Tailler de fine lamelles d'écorce.

Dans une casserole, préparer un sirop avec de l'eau et du sucre (150 ml d'eau pour 150 g de sucre).

Laisser frémir et plonger vos lamelles d'écorce d'orange.

Laisser mijoter et épaissir environ 15 minutes.

à l'aide d'une pince, égoutter les lamelles et les plonger dans une assiette creuse contenant 150g de sucre. Mélanger de façon à ce que le sucre enrobe la lamelle.

Réserver ensuite les lamelles sur une assiette et les laisser sécher.

ENFIN, garnir la tarte avec les amandes et l'écorce d'orange confit.

Temps de préparation : 2h à 2h30