LA TARTE MENDIANT GOURMANDE DE BENOIT CASTEL

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-mendiant/

Une transgression du Mendiant traditionnel, revisité en tarte gourmande. Il n'en restera pas une miette, et pas un fruit sec non plus

Chef : Benoit Castel
Parts : 8
Temps de préparation : 2 H
Temps de repos : 1 H
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Tarte

Ingrédients

Pour une tarte de 20 cm x 20 cm
*Le fond de tarte
400 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La Ganache
100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres
10 grammes de Miel
87 grammes de Chocolat Noir
20 grammes de Beurre
*Fruits Secs
des Noix de Pécan
des Amandes
des Noisettes
des Pignons de pin
des Pistaches
des Raisins Secs
des Oranges Confites Pour la recette, voir ICI
des Graines de Sésame

Pour une tarte de 22 cm x 22 cm
*Le fond de tarte
484 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

LA TARTE MENDIANT GOURMANDE DE BENOIT CASTEL

*La Ganache
121 grammes de Crème Liquide Entière 11 Centilitres/110 Millilitres
12,1 grammes de Miel
105,2 grammes de Chocolat Noir
24,2 grammes de Beurre
*Fruits Secs
des Noix de Pécan
des Amandes
des Noisettes
des Pignons de pin
des Pistaches
des Raisins Secs
des Oranges Confites Pour la recette, voir ICI
des Graines de Sésame

Pour une tarte de 16 cm x 16 cm
*Le fond de tarte
256 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La Ganache
64 grammes de Crème Liquide Entière 5,82 Centilitres/58,18 Millilitres
6,4 grammes de Miel
55,6 grammes de Chocolat Noir
12,8 grammes de Beurre
*Fruits Secs
des Noix de Pécan
des Amandes
des Noisettes
des Pignons de pin
des Pistaches
des Raisins Secs
des Oranges Confites Pour la recette, voir ICI
des Graines de Sésame

Pour une tarte de 25 cm x 25 cm
*Le fond de tarte
625 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La Ganache
156,2 grammes de Crème Liquide Entière 14,2 Centilitres/142 Millilitres
15,6 grammes de Miel
135,9 grammes de Chocolat Noir
31,2 grammes de Beurre
*Fruits Secs

des Noix de Pécan
des Amandes
des Noisettes
des Pignons de pin
des Pistaches
des Raisins Secs
des Oranges Confites Pour la recette, voir ICI
des Graines de Sésame

Instructions

Le fond de tarte

1. On va commencer par la Pâte Sucrée (400 g) : je vous propose ma recette qui est sur le blog : La recette est ICI
2. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 400 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser et de retirer le 'centre' plus facilement
3. Benoit Castel conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 4 heures
4. Après ce temps de repos, Benoit Castel nous dit d'abaisser la pâte (je le fais entre deux tapis silicone), sur 0,3 cm ou 3 mm
5. Ensuite, placer au frais pour au moins 15 minutes

Les cannelures

Pour faire une jolie tarte et suivre le design de la tarte du chef, il faut créer des "cannelures" pour un effet "gros biscuit". Pour cela, je vous propose 2 options :

- Pour la première option (ce que j'ai fait), on peut utiliser un moule à tarte avec ces cannelures. On ne va pas utiliser ce moule pour cuire la pâte, mais juste pour créer ces cannelures sur les bords, et cuire hors du moule : on se sert du moule comme énorme emporte-pièces. (vous verrez sur mes photos, ca sera surement plus simple à comprendre)

Pour acheter ces moules de différentes tailles en ligne : Pour acheter en ligne, c'est ICI. Ou également : Pour acheter en ligne, c'est ICI.

- La 2ème solution, c'est d'utiliser des roulettes à pâtes italiennes dentelées. Ca sera moins "régulier", mais ca marche bien tout de même. Pour acheter en ligne, c'est ICI

6. Sortir du frais, et retirer le tapis silicone
7. Puis détailler 2 carrés (oui, j'ai bien dit 2) aux dimensions désirées (dans mon cas, j'ai choisi 20 cm x 20 cm)
8. Puis placer au congélateur quelques minutes afin de faire "durcir"
9. Sortir et alors retirer les bords. Comme on avait fait durcir la pâte au congélateur, la pâte se détache facilement, et permet de faire des bords dentelés bien nets !
10. On a donc 2 carrés dentelés sur les côtés, qui normalement doivent être identiques (c'est

l'avantage d'utiliser les moules plutôt que la roue dentée)
11. On va retirer le "centre" d'un des 2 carrés
12. Pour cela, tracer un carré "interieur", en laissant un bord de 2 cm (donc comme mon carré est de 20 cm x 20 cm, en laissant 2 cm de chaque côté, je découpe un carré de... 16 cm x 16 cm)
13. Puis retirer le carré intérieur (on peut toujours conserver au frais pour plus tard ou en faire des petits sablés pour les affamés gourmands)
14. Le carré que l'on vient de détailler var servir de "bord supérieur" qu'il faudra poser parfaitement sur le 1er
15. Pour pouvoir manipuler facilement et d'éviter qu'il ne se déforme en le soulevant, je vous conseille de congeler afin de faire durcir
16. Une fois congelé et durcit, sortir du congélateur puis poser en faisant bien coincider les bords. Si vous avez un doute que les deux pâtes collent bien, vous pouvez passer UN PEU d'eau (avec un petit doigt mouillé) sur les bords du premier afin de servir de "colle", avant de poser le deuxième
17. Puis Benoit Castel nous dit de placer au frais pendant 1 heure (je recommande plutôt 2 heures). Ce temps va permettre à la pâte de "stabiliser" au frais et de pouvoir être cuite à blanc plus facilement pour un meilleur résultat. Ce temps va aussi permettre aux 2 pâtes de bien coller entre elles. N'essayez (même pas en reve) de cuire la pâte sans la faire reposer au frais...
18. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6). Benoit Castel nous dit de cuire pendant 20 minutes, mais je pense que c'est vraiment trop. Je cuis plutôt pendant 14 minutes pour que le fond de tarte reste tendre, mais cela dépend de votre four à vrai dire.
19. Vous pouvez egalement piquer le fond pour eviter qu'il ne gonfle. Le mieux, c'est de cuire ce fond de tarte posé sur un silicone perforé pour un bon transfert de chaleur pendant la cuisson. Pour acheter en ligne, c'est ICI
20. Cette opération consistant à cuire une pâte ou un fond de tarte sans rien à l'intérieur n'est pas aussi facile. Si vous avez suivi tous les temps de repos comme indiqué, ça le fera. On appelle ceci "Cuire à blanc" : pour plus de détails, voir l' article entier, ICI

La Ganache

21. Pour la ganache, c'est trop facile : Placer le Chocolat Noir (87 g) dans un grand bol. Pour cela, on utilise un chocolat noir : oublier le chocolat au lait ou le chocolat blanc bien entendu. J'utilise bien sur un chocolat de qualité, le Valhrona ou du Barry. Sinon, prendre le meilleur chocolat noir de qualité du supermarché, sans lésiner sur le prix (une fois partis de notre vie terrestre on s'en fout des économies, donc pourquoi chipoter sur le prix du chocolat ?)
22. Le Valrhona s'achète en ligne, mais également dans les établissements spécialisés comme G. DETOU

G DETOU
[article]
58 Rue Tiquetonne
75002 Paris
France

23. Faire cuire en casserole la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres) et

le Miel (10 g), à ébullition
24. Verser sur le le Chocolat Noir, et attendre sans remuer 1 minute
25. Puis, mélanger (j'ai utilisé un fouet à main mais peut-être mieux pour ça d'utiliser une spatule)
26. Ajouter alors des morceaux de Beurre (20 g) coupés, un à la fois, en mélangeant
27. Il vaut mieux utiliser le beurre froid, et non ramolli : cela va faire chuter la température et figer la ganache plus rapidement
28. Vous pouvez mixer au mixeur plongeant afin de faire la peau aux grains qui ne sont pas bien mélangés, si vous voyez que la texture de la ganache n'est pas lisse
29. Autre solution (photo de droite), on peut passer par un tamis ou une passoire pour filtrer les morceaux

Le Montage

30. Vient le moment de verser alors la ganache dans le fond de tarte
31. Egaliser avec une spatule coudée ou une cuillère. N'oubliez pas qu'on va encore mettre des fruits secs, donc ne pas remplir de ganache juqu'au bord ! S'il y a trop de ganache, retirer puis égaliser à nouveau
32. Puis ajouter les fruits secs. Pour cette étape, prendre tout ce qui vous fait plaisir !
33. Moi, pour me faire plaisir, voila ce que j'ai ajouté : Noix de Pécan, Amandes, Noisettes, Pignons de pin, Pistaches, Raisins Secs, Oranges Confites, Graines de Sésame