

# 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

## LA TARTE MENDIANT GOURMANDE DE BENOIT CASTEL

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

## LA TARTE MENDIANT GOURMANDE DE BENOIT CASTEL

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 "intérieur", 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 va 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 coïncider 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 rêve) 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 également piquer le fond pour éviter 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" : si vous voulez plus de détails, j'ai un 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 sûr un chocolat de qualité, le Valrhona 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

## LA TARTE MENDIANT GOURMANDE DE BENOIT CASTEL

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 jusqu'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, voilà ce que j'ai ajouté : Noix de Pécan, Amandes, Noisettes, Pignons de pin, Pistaches, Raisins Secs, Oranges Confites, Graines de Sésame