

TARTE AMÉRICAINNE AU CHOCOLAT FONDANT



Par

Rachel Allen

Dans

**Les petites douceurs de
Rachel Allen**

INGRÉDIENTS :

- POUR LA PÂTE
- 75 g de beurre coupé en dés et du beurre pour le moule
- 115 g de farine
- 25 g de sucre en poudre
- 30 g de noix de pécan finement hachées
- POUR LA COUCHE DE CHOCOLAT
- 45 g de fécule de maïs
- 30 g de cacao
- 1 pincée de sel
- 175 g de sucre en poudre
- 3 gros jaunes d'œufs
- 450 ml de lait
- 25 g de beurre
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- POUR LA COUCHE CRÉMEUSE
- 250 ml de crème à 30% ou 40 %
- 200 g de fromage frais à tartiner type Philadelphia
- 150 g de sucre glace

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. **Préparez la pâte.** Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre. Incorporez le beurre jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Ajoutez les noix de pécan. Mélangez du bout des doigts.
3. Tapissez le fond d'un moule à charnière de 23 cm de diamètre de la pâte puis enfournez 25 min avant de laissez refroidir.
4. **Préparez la crème au chocolat fondant.** Dans un saladier, tamisez la fécule de maïs, le cacao en poudre et le sel. Ajoutez du sucre. Mélangez.
5. Dans un autre saladier, battez les jaunes d'œufs, ajoutez-les au mélange chocolat puis incorporez le lait.
6. Faites chauffer le mélange dans une casserole sur feu moyen et remuez à un fouet jusqu'à ce qu'il épaississe. Dès la consistance obtenue, ajoutez le beurre et l'extrait de vanille. Mélangez bien. Transvasez la crème dans un saladier et faites-la refroidir.

PRÉPARATION :



12 personnes



Moyen

7. **Préparez la crème au fromage frais.** Dans un saladier, mélangez le fromage frais et le sucre glace puis ajoutez la crème. Mélangez
8. **Assemblez la tarte.** De manière espacées, déposez plusieurs cuillères à soupe de crème au fromage frais sur le fond de tarte. Remplissez les interstices de crème au chocolat puis à l'aide d'une petite cuillère mélangez les deux crèmes en formant des mouvements circulaires pour créer un effet marbré.
9. Mettez la tarte au réfrigérateur plusieurs heures, voire même toute la nuit avant de la déguster.
10. Démoulez la tarte en prenant soin de glissez la pointe d'un couteau tout autour auparavant et faites-la glisser sur un plat de service.