

Tarte au chocolat, aux noix de pécan et aux raisins caramélisés



Une recette quelque peu délicate à faire, mais dont l'originalité régalerà les plus fins gourmets. Pour rehausser le goût du chocolat, n'hésitez pas à le consommer avec un Cabernet Sauvignon de Californie, ou un Riesling.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte :

200 g de farine
50 g de Maïzena
2 pincées de sucre
180 g de beurre + 1 noix
1 jaune d'œuf
1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique
sel

Pour la garniture :

200 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide
20 g de beurre
150 g de sucre en poudre
125 g de noix de pécan + 10 cerneaux noix
10 grains de raisin blanc

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un grand saladier, mettre la farine, la Maïzena, 2 pincées de sel, le sucre, le beurre. Malaxer les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir une préparation sableuse. Ajouter le jaune d'œuf, 4 cl d'eau et le vinaigre puis ramasser la pâte en boule.
3. Beurrer un moule à tarte, abaisser la pâte et en garnir le moule. Piquer de quelques coups de fourchette et placer 10 min dans le congélateur.
4. Couvrir de papier sulfurisé et garnir de haricots secs ou de cailloux. Faire cuire la pâte à blanc pendant 15 min, puis retirer le papier et les haricots. Poursuivre la cuisson encore 15 min. Démouler le fond de tarte et laisser refroidir sur une grille.
5. Faire chauffer la crème. Hacher le chocolat et le mettre dans un bol. Dès que la crème frémit, la verser sur le chocolat en remuant puis ajouter le beurre et lisser la préparation avec une spatule. Déposer les cerneaux de noix sur le fond de tarte, couvrir avec la crème au chocolat et placer 2 h au frais.

6. Préparer un caramel en faisant bouillir le sucre avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit joliment doré. Laisser tiédir un peu puis y tremper les grains de raisin un par un, puis 10 cerneaux de noix. Les mettre dans une assiette afin de les laisser refroidir.
7. Lorsque les cerneaux sont froids, les concasser.
8. Décorer la tarte avec les noix et les raisins caramélisés.

Bon appétit!