

Tartes

Tarte fine rocamadour et cacao



45 min 10 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

432

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la tarte fine rocamadour et cacao

1 Pâte(s) feuilletée(s)

4 Chèvre

40 g Chocolat noir

Ingrédients pour le dressage

40 g Chocolat noir

**1 c. à soupe Grué de
cacao**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dérouler la pâte feuilletée et l'étaler légèrement avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit un peu plus fine.
- 3 Tailler autant de rectangles que de convives à l'aide du couteau.
- 4 On peut réutiliser les chutes de pâtes, il suffit d'en faire une boule et de la travailler.
- 5 Enlever les excédents de pâte pour ne conserver que les rectangles. Les séparer délicatement puis les piquer avec une fourchette.
- 6 Les déposer avec leur feuille de cuisson sur une plaque de four retournée et les couvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé.
- 7 Pour éviter que la pâte ne lève trop à la cuisson, déposer une grille dessus.
- 8 Enfourner pendant 10 minutes puis retirer la grille et laisser cuire de nouveau pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation du rocamadour et le cacao

- 1 Couper les rocamadours en deux et chaque moitié de nouveau en deux dans l'épaisseur. Reconstituer les moitiés. Réserver.
- 2 Avec un couteau, hacher le chocolat. Réserver.

Étape 3

Finitions

- 1 Sortir la pâte feuilletée du four et retirer la feuille de papier sulfurisé. Déposer les rectangles sur une grille pour arrêter la cuisson.
- 2 Les retourner pour utiliser la face la plus lisse.
- 3 Déposer sur chaque rectangle deux moitiés de Rocamadour à l'aide d'une spatule.
- 4 Ajouter dessus les copeaux de chocolat.
- 5 Enfourner pendant 10 minutes.
- 6 Pendant que la tarte est au four, faire fondre le chocolat à basse température au micro-ondes. Puis le remuer à la maryse pour obtenir une consistance homogène. Réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et couper les bords avec un couteau à dent.
- 2 La déposer ensuite sur l'ardoise de dressage et parsemer d'un peu de gruë de cacao.
- 3 Faire couler un filet de chocolat fondu sur la tarte.