

## TARTE CHOCOLAT CARAMEL

### Pour le crémeux chocolat

85 g de crème liquide entière  
85 g de lait entier  
30 g de jaunes d'œufs  
25 g de sucre en poudre  
110 g de chocolat noir haché

Faites chauffer la crème et le lait dans une casserole.  
Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.

Versez le mélange lait-crème dans le cul-de-poule puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire jusqu'à 85°C sans cesser de remuer. Versez cette crème sur le chocolat et mélangez à l'aide d'une maryse, puis du mixeur plongeant. Filmez et réservez au frais pendant 2 heures.

### Pour la ganache montée chocolat caramel

200 g de crème liquide entière  
100 g chocolat caramel

Hachez le chocolat et réservez-le dans un saladier.  
Faites chauffer 50 g de crème liquide puis versez-la sur le chocolat pour le faire fondre. Ajoutez le reste de la crème et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien incorporé. Filmez et réservez au frais pendant 2 heures.  
Fouettez la ganache à pleine vitesse jusqu'à ce qu'elle prenne une texture bien crémeuse. Réservez au frais.

### Pour le croustillant cacao

120 g de beurre pommade  
50 g de sucre glace  
1 pincée de fleur de sel  
80 g de farine  
30 g de cacao amer en poudre

Préchauffez le four à 170°C.  
Mélangez le beurre mou avec le sucre et le sel. Ajoutez la farine et le cacao amer. Puis formez une boule.  
Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier de cuisson et découpez à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourez pour 8 minutes puis réservez.

### Pour la génoise

Réalisez une génoise comme indiqué dans les bases et versez-la dans l'emporte-pièce sur le croustillant tiédi avant de la mettre au four.

### Montage et finition

2 crêpes de type Gavotte

Retournez le biscuit afin que le croustillant chocolat soit au-dessus. Pochez des gouttes de crémeux chocolat et de ganache montée chocolat caramel sur la tarte puis émiettez les crêpes Gavotte.





## TARTE AUX FRUITS DES BOIS

### Pour le croustillant amande

Réalisez un croustillant amande comme indiqué dans les bases. Emporte-piéciez le croustillant à l'aide d'un cercle et enfournez-le 10 minutes. Réservez.

### Pour le moelleux pistache

Réalisez une crème d'amande comme indiqué dans les bases en ajoutant 2 cuillères à café de pâte de pistaches. Versez la préparation sur le croustillant refroidi puis enfournez 12-15 minutes.

### Pour le confit fruits rouges

200 g de framboises  
200 g de mûres  
20 g de sucre en poudre  
1 cuiller à café de pectine

Mélangez le sucre avec la pectine. Dans une casserole, portez à ébullition le mélange sucre-pectine avec les fruits. Laissez cuire 2 à 3 minutes puis réservez.

### Montage et finition

1 poignée de pistaches concassées et non salées  
300 g de framboises et de mûres

Étalez le confit tiède sur la moelleux à la pistache et disposez sur le gâteau les fruits frais ainsi que les pistaches concassées.



## TARTE FORÊT NOIRE

### Pour le croustillant cacao

120 g de beurre pommade  
50 g de sucre glace  
1 pincée de fleur de sel  
80 g de farine  
30 g de cacao amer en poudre

Préchauffez le four à 170°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre et le sel. Ajoutez la farine et le cacao amer. Puis formez une boule.

Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier de cuisson et découpez à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourez pour 8 minutes puis réservez.

### Pour la génoise cacao

Réalisez une génoise comme indiqué dans les bases en retirant 20 g de farine et en ajoutant 20 g de cacao amer en poudre. Versez la préparation sur le croustillant tiédi et enfourez pour 12 minutes. Lorsque la génoise est cuite, coupez-la à l'aide d'un cercle puis réservez.

### Pour la chantilly

200 g de crème liquide entière  
20 g de sucre glace  
1 cuiller à café de kirsch

Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et le kirsch.

### Montage et finition

200 g de cerises fraîches dénoyautées  
50 g de pépites de chocolat

À l'aide d'une poche à douille munie d'une douille ronde, pochez des points de chantilly sur la génoise. Disposez harmonieusement les cerises ainsi que les pépites de chocolat.