



## Le Fond de Tarte au Amandes et au cacao

*Un fond de tarte corsé et croustillant qui n'attend qu'une ganache au pur cacao pour révéler les arômes d'une expérience gustative crue... et inédite.*

### Le temps de préparation...

Une dizaine de minutes

### Le temps de prise au froid...

Trois heures au réfrigérateur ou une demi-heure au congélateur

### Le matériel...

Un robot équipé d'une lame en S

Un moule d'une vingtaine de centimètres de diamètre avec charnière ou fond amovible

**Les ingrédients...** pour un gâteau pour 12 à 18 personnes soit 2 T de préparation

**¾ T (75 g.) de poudre de cacao cru**

**¾ T (100 g.) d'amandes**, de préférence trempées et déshydratées mais ce n'est pas indispensable

**½ T (55 g.) de sucre de fleur de coco**

**¼ T (60 ml) d'huile de coco**

**Une grosse pincée de sel**

### La préparation...

*Tous les ingrédients excepté le beurre de coco se retrouvent dans la cuve d'un robot équipé d'une lame en S.*

*Ils se laissent broyer finement par pulsions successives afin d'éviter que les amandes ne rendent de l'huile. (ce qui est facile de guetter sur les parois de la cuve de robot. La préparation aime rester sèche et sableuse.*

*Le beurre de coco rejoint enfin le mélange avant de se laisser broyer à nouveau légèrement.*

*La préparation est prête à tapisser généreusement le fond d'un moule en s'aplatissant le plus possible de façon à former une croute dure et résistante. Elle durcira encore au réfrigérateur, bien protégée par un film plastique ou dans une boîte étanche pour ne pas que son parfum délicat soit contaminé par les odeurs du réfrigérateur.*

### La note de dégustation...

Un fond de tarte étonnant car il se rapproche d'un crust de nougatine par son épaisseur et son croquant. Il est intéressant par sa texture et son arôme de cacao corsé sans concession. Il sait s'entendre parfaitement avec une ganache, qui rivalise avec lui de pureté et de force, et aime flirter avec un caramél tendre qui adoucit sa puissance tout en la mettant en valeur. Ensemble, ils sont la main de fer dans un gant de velours...

### Avec les thés...

Le thé rare JUKRO du Palais des Thés, grand cru qui se suffit à lui-même car il est à lui tout seul d'une exceptionnelle gourmandise, est toujours profondément heureux d'escorter les préparations à base de cacao cru. Il est en exhalé les parfums sauvages tout en adoucissant les inflexions... très sauvages. Les notes chocolatées du thé comme celles du fond de tarte croustillant se répondent jusqu'à s'accorder sur une même mesure et former un duo, qui n'appartient qu'à eux seuls... Nous avons le privilège d'en proposer des variations superbes dans l'instant cru...

Copyright 2018 - Marie-Sophie L. - Toute reproduction ou diffusion des textes est strictement interdite.