



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



Torte au chocolat et à la grenade

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Gâteau au chocolat:

- 4 oz de chocolat mi-amer haché grossièrement
- 1/4 tasse de beurre non salé ramolli, coupé en quatre morceaux
- 3 cuillères à table d' eau
- 3 gros oeufs , jaunes et blancs séparés
- 3/4 tasses de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé (0, 5 ml) de crème de tartre
- 1/2 tasse de farine
- 2 oz de chocolat mi-amer râpé finement

Gelée de grenade:

- 1 pomme non pelée
- 1 1/2 tasse de jus de grenade pur non sucré
- 6 cuillères à table de sucre
- 12 canneberges fraîches ou surgelées

Glace au chocolat:

- 6 oz de chocolat mi-amer haché
- 6 cuillères à table de beurre non salé
- 1 cuillère à table de miel liquide
- 1 pincée de sel

Préparation	90 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	12 portions

- 2 cuillères à table d' eau froide
- graine de grenade (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation du gâteau

1. Beurrer légèrement la paroi d'un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm) de diamètre et tapisser le fond de papier-parchemin. Réserver. Dans un bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat haché avec le beurre et l'eau, en brassant souvent, jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'oeufs, 1/2 t (125 ml) du sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les blancs d'oeufs et la crème de tartre pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange forme des pics mous. Sans cesser de battre, ajouter petit à petit le reste du sucre et battre de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. À l'aide d'un fouet, incorporer la préparation de chocolat fondu et la farine au mélange de jaunes d'oeufs réservé. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer le quart du mélange de blancs d'oeufs en soulevant délicatement la masse. Incorporer le reste du mélange de blancs d'oeufs et le chocolat râpé de la même manière jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser la pâte dans le moule réservé et l'étendre uniformément.

3. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 10 minutes. Passer la lame d'un couteau sur le pourtour du gâteau pour le détacher du moule. Démouler le gâteau sur la grille, retirer le papier-parchemin, retourner le gâteau et laisser refroidir complètement (il est normal que le gâteau forme une croûte qui peut se craqueler quand on le manipule). (Vous pouvez préparer le gâteau à l'avance et l'envelopper d'une pellicule de plastique. Il se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur, dans un contenant hermétique.)

Préparation de la gelée de grenade

4. Entre-temps, râper la pomme (avec la pelure) (vous devriez obtenir environ 3/4 t/180 ml). Dans une casserole, mélanger la pomme, le jus de grenade, le sucre et les canneberges et porter au point d'ébullition à feu moyen. Couvrir et laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pomme ait ramolli et que la préparation ait légèrement épaissi. Poursuivre la cuisson à découvert, en brassant de temps à autre au début, puis en brassant sans arrêt, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que la préparation ait réduit à environ 3/4 t (180 ml).

5. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer la préparation en la pressant à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour extraire le maximum de liquide (jeter la pulpe). Mettre le gâteau refroidi sur un carton à pâtisserie rond ou sur le fond d'un moule à flan. Remuer la préparation de grenade et l'étendre uniformément sur le dessus du gâteau. Laisser refroidir à la température ambiante pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la gelée ait pris. (Vous pouvez préparer la tarte jusqu'à cette étape, la couvrir d'un moule renversé de manière à ne pas toucher la gelée, puis l'envelopper d'une pellicule de plastique. Elle se conservera jusqu'à 2 jours à la température ambiante.)

Préparation de la glace

6. Dans un bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat avec le beurre, le miel et le sel, en brassant délicatement, jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Retirer le bol de la casserole. Ajouter l'eau et mélanger. Laisser refroidir à la température ambiante sans brasser.

7. Mettre le gâteau sur une grille placée sur une plaque à pâtisserie. À l'aide d'une spatule en métal, étendre délicatement 1/3 t (80 ml) de la glace au chocolat refroidie par-dessus la gelée (attention de ne pas la briser) et sur le pourtour du gâteau de manière à lisser la surface. Réchauffer le reste de la glace au chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème. Étendre uniformément la glace sur le dessus et le pourtour de la tarte (pour obtenir une glace brillante, travailler rapidement, avec le moins de mouvements de spatule possible; récupérer la glace tombée sur la plaque et l'utiliser pour masquer les parties découvertes). Garnir la tarte de graines de grenade, si désiré, et laisser reposer pendant 10 minutes. Mettre la tarte dans une assiette de service et laisser reposer à la température ambiante de 15 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la glace ait pris. (Vous pouvez préparer la tarte à l'avance. Elle se conservera jusqu'à 8 heures à la température ambiante.)

Le bon truc

Un bon chocolat de 65 à 70% de cacao sera parfait. Il vaut mieux préparer le gâteau et le couvrir de la gelée de grenade un ou deux jours à l'avance afin qu'il ait une belle texture et développe toute sa saveur. On le couvrira de la glace au chocolat la journée de la réception.