

Rêve américain au chocolat: «S'mores Tart»



Give me some more ou en bref - s'mores - existe aujourd'hui sous forme de tarte! Un grand dessert pour les gros gourmands!

Aux Etats-Unis, on appelle «s'mores» des desserts confectionnés avec un morceau de chocolat et un marshmallow, qui sont coincés entre deux biscuits Graham, puis grillés sur le feu. Notre tarte a un fond aux biscuits complets, recouvert d'une ganache à base de chocolat, garnie par une sorte de masse aux marshmallows. Pour donner le goût du feu, la masse est caramélisée avec un chalumeau de cuisine. Pour la préparation, regardez le tutoriel vidéo!

- 150 g de biscuits complets, moulus (biscuits Graham dans la recette originale)
- 100 g de beurre ramolli
- 1½ cs de sucre brun
- 2 prises de sel

- 150 g de chocolat noir
- 1 dl de demi-crème
- 1 prise de sel

- 100 g de sucre
- 1 dl d'eau
- 2 blancs d'œuf, frais
- 1 prise de poudre à lever
- 1 giclée de jus de citron
- 1 prise de sucre vanillé

- Un petit moule à manqué
- Un chalumeau de cuisine

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Mélangez les miettes de biscuits avec le beurre, le sucre et le sel.
3. Pressez la masse dans le moule à manqué en une couche épaisse. Faites un creux au milieu pour y verser la masse

au chocolat (voir vidéo).

4. Cuisez le fond au four pendant environ 15 minutes, puis laissez-le refroidir.
5. Réchauffez à petit feu tous les ingrédients de la ganache dans une casserole en remuant, puis versez la masse sur le fond refroidi.
6. Laissez refroidir la tarte au réfrigérateur.
7. Battez les blancs d'œuf en neige pas trop ferme.
8. Ajoutez-y la poudre à lever mélangée à une giclée de citron.
9. Faites bouillir l'eau avec les deux sortes de sucre, puis ajoutez peu à peu cette solution sucrée chaude aux blancs d'œuf. ATTENTION: ne versez pas trop à la fois, car sinon la neige tourne!
10. Fouettez encore une fois le tout jusqu'à ce la masse soit bien épaisse. Elle doit garder sa forme lorsqu'elle est sur la tarte.
11. Répartissez les blancs en neige sur la masse au chocolat refroidie avec une cuillère à soupe ou une poche à douille.
12. Avec le chalumeau de cuisine, faites roussir le dessus avec précaution.

Temps de préparation: environ 1 h 30