Sortez le grand avec le

Une étoile craquante qui cache, sous sa fine ganache, une surprise divine.

Tarte de Noël au chocolat

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

- 2 rouleaux de pâte sablée
- 300 g de chocolat noir
- 30 cl de crème fleurette
- 20 g de beurre
- 12 cerises à l'eau-de-vie
- 3 cuil. à soupe de noisettes grillées
- 100 g de brisures de marrons glacés
- 1 cuil. à s. de raisins secs
- 50 g d'écorces d'orange confites
- 1 jaune d'œuf.

◆ Chauffez le four th. 7 (210 °C). Mélangez dans un saladier les noisettes, les marrons glacés, les écorces d'orange hachées, les raisins secs, les cerises à l'eau-de-vie et 5 cl de l'alcool.

◆ Taillez des étoiles d'environ 4 cm dans un rouleau de pâte sablée. Beurrez un moule à tarte à fond amovible. Tapissez-le avec la seconde pâte sablée.

◆ Collez des étoiles sur le bord de la tarte avec du jaune d'œuf. Réservez-en trois pour le décor. Piquez la pâte à la fourchette, recouvrez-la de papier cuisson puis de légumes secs.

◆ Enfournez le fond de tarte et les étoiles disposées sur une plaque et laissez cuire 20 min.

◆ Sortez les étoiles de pâte du four, ôtez les légumes secs et le papier cuisson de la tarte et laissez cuire encore 5 min. Sortez du four et laissez tiédir.

◆ Egouttez les fruits et réservez l'alcool. Portez 30 cl de crème à ébullition. Versez sur le chocolat cassé en morceaux, ajoutez l'alcool des fruits et lissez.

◆ Etalez les fruits égouttés sur le fond de tarte. Recouvrez-les de chocolat. Une fois le chocolat refroidi, disposez les étoiles de pâte et décorez éventuellement de bonbons argentés et d'un voile de sucre glace.
Le bon vin : crémant d'Alsace.

Super chocolaté

Choisissez un chocolat noir de très bonne qualité, à forte teneur en chocolat (type Nestlé Dessert corsé ou Valrhona).

Délice chocomarron

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 55 min
Cuisson : 55 min
Réfrigération : 1 h

- 1 grosse boîte de crème de marron
- 125 g de chocolat noir
- 100 g de dattes, 100 g de raisins secs
- 120 g de farine + 1/2 sachet de levure
- 50 g de sucre semoule
- 20 cl de lait, 20 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 15 cl de crème fleurette
- 250 g de mascarpone
- 2 cuil. à s. de Grand Marnier
- 20 g de sucre glace
- écorces d'orange confites.

◆ Réhydratez les raisins dans un bol d'eau chaude. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec une cuillerée d'eau tiède et trois cuillerées de crème de marron.

◆ Chauffez le four th. 5-6 (160 °C). Mélangez 10 cl de lait et l'œuf entier au batteur. Incorporez peu à peu la farine mêlée à la levure, puis le chocolat, les raisins égouttés et les dattes hachées. Versez dans un moule carré beurré. Faites cuire 45 min au four. Démoulez puis laissez refroidir.

◆ Battez le jaune d'œuf et 50 g de sucre à blanchiment. Ajoutez 10 cl de lait bouillant en remuant. Hors du feu, versez peu à peu sur le mascarpone en fouettant. Ajoutez le Grand Marnier et laissez refroidir. Fouettez la crème, incorporez au mascarpone.

◆ Taillez le biscuit en trois dans l'épaisseur. Montez le délice en alternant une tranche de biscuit, du mascarpone, du biscuit, moitié de la crème de marron et du biscuit. Terminez par du mascarpone. Réfrigérez 1 h.

◆ Pour servir, couvrez la crème au mascarpone du reste de crème de marron et décorez d'écorces d'orange et sucre glace.
Le bon vin : un jurançon bien frais.

Idées déco

Saupoudrez le plat de service de cacao. Si vous n'avez pas de poudreuse, utilisez une petite passoire à thé. Disposez au centre du délice une mandarine confite découpée en petits quartiers.