**Tarte chocolat marron**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le fond de tarte :
- 250 g de farine**
**- 90 g de sucre glace**
**- 35 g de sucre en poudre**
**- 15 g de cacao en poudre**
**- 155 g de beurre ramolli**
**- 1 œuf**
**- 4 gouttes d'extrait de vanille**
**- 1 càs d'eau si nécessaire**

**Un cercle ou un moule à tarte de 26 cm de** **Ø beurré**
**Préchauffage du four à 160°C** 

Mélanger dans le bol du robot, la farine, les sucres et le cacao tamisé.
Incorporer le beurre en parcelles et malaxer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que la préparation prenne l'aspect d'un sable.
Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille.
Travailler rapidement pour pouvoir former une boule, j'ai rajouté un peu d'eau à ce moment là.
Aplatir le pâton, bien l'envelopper et le laisser reposer au-moins 2 heures au réfrigérateur (idéalement une nuit).
Il faudra le sortir à température ambiante un moment avant de l'utiliser pour que la pâte reprenne un peu de souplesse.
*Je l’étale entre une feuille de papier sulfurisé et une feuille de papier film, ce qui évite de rajouter de la farine.*
Garnir le cercle ou le moule de [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee), [**lester la pâte**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/)  et faire cuire pendant 30 minutes.
Laisser refroidir sur une grille.
Retirer le cercle délicatement et poser le fond de tarte sur le plat de service.

**Le biscuit au chocolat :
- 25 g de beurre**
**- 2 œufs**
**- 40 g de sucre en poudre**
**- 25 g de farine**
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**1 moule de 24 cm de** **Ø beurré**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Faire fondre le beurre.
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.
Monter les blancs en neige ferme avec 1cuillerée à café de sucre.
Fouetter les jaunes avec le sucre restant et les incorporer aux blancs en neige.
Incorporer délicatement à la spatule la farine et le cacao tamisés.
Ajouter enfin le beurre fondu tiède.
Enfourner pour 15 minutes.
Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**La mousse aux marrons :
- 2 blancs d'œuf**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 135 g (120 + 15) de sucre en poudre**
**- 2 feuilles (2 x 2 g) de gélatine**
**- 115 g de crème de marron**
**- 1 cà c de rhum**
**- 100 g de lait**
**- 230 g de crème fleurette très froide**Préparer une meringue italienne :
Dans une casserole porter à ébullition 120 g de sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau.
Lorsque le sirop atteint 110°, commencer à battre les 2 blancs d'œufs en neige.
Lorsque le sirop est à 120°, le verser lentement sur les blancs tout en continuant à battre jusqu'à refroidissement de la masse.
Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
Dans un saladier  mélanger la crème de marron avec le rhum**.**Porter le lait à ébullition.
Fouetter le jaune d'œuf avec 15 g de sucre et le mélanger avec le lait bouillant.
Remettre sur le feu et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère comme pour une crème anglaise.
Hors du feu incorporer la gélatine bien essorée puis mélanger avec la crème de marron.
Monter la crème en chantilly, l'ajouter délicatement à la crème de marron et ajouter ensuite toujours délicatement la meringue.

**Le montage de la tarte :**

Déposer le biscuit au chocolat au centre du fond de tarte.
Recouvrir de mousse au marron.
Laisser prendre au réfrigérateur pendant une heure.

**Le glaçage :
- 100 g de crème fleurette**
**- 50 g de chocolat noir**

Faire fondre le chocolat dans la crème bouillante et lisser la préparation.
Laisser tiédir quelques minutes puis verser le glaçage sur la tarte.
J'ai un peu trop attendu avant de le verser et mon glaçage avait un peu épaissi!
Décorer à l'envie.