

1001 Escales #9 Le tour du monde en 80 jours - l'Espagne

Écrit par maybeoneday
Lundi, 03 Août 2009 00:00

Pour le concours, je vous propose la recette de la tarte au whisky espagnole !

Ingrédients pour le biscuit (pour une plaque de 32 x 45) et son sirop :

200 g de farine
1 càs de levure chimique
1/2 càc de sel
295 ml de lait
4 blancs d'œuf
195 g de sucre en poudre
110 g de beurre mou

100 g de sucre
200 ml d'eau
whisky selon votre goût (3 càs pour moi)

Ingrédients pour la crème glacée :

100 g de sucre
6 jaunes d'œuf
40 ml d'eau
2 feuilles de gélatine
2 càs de whisky
400 g de crème liquide

Ingrédients pour la décoration :

150 ml de caramel (bouh, la honte, je l'ai acheté...)
du pralin

+ éventuellement de la chantilly

Préparation :

Le biscuit et son sirop

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et préparez les mélanges d'ingrédients qui vont vous servir pour la recette :

- la farine, la levure, le sel
- le lait et les blancs d'œuf

Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. En continuant à fouetter, incorporez 1/3 de la farine, puis la moitié du mélange lait-blancs d'œuf. Continuez en ajoutant la moitié de la farine restant, le mélange lait-blancs d'œuf et terminez par le reste de farine.

1001 Escales #9 Le tour du monde en 80 jours - l'Espagne

Écrit par maybeoneday
Lundi, 03 Août 2009 00:00

Étalez la pâte sur une plaque à biscuit recouverte d'une feuille en silicone, égalisez la surface avec une spatule et enfournez pour 20-25 minutes. Une fois le biscuit cuit, le retourner sur un torchon et retirer la plaque en silicone. Découpez le biscuit à la forme de votre moule de service et placez-le dans le fond du moule.

Faites chauffer dans une casserole l'eau, le sucre et le whisky. Une fois le sirop chaud, en imbiber le biscuit et réservez.

La crème glacée

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau tiède. Préparez maintenant une crème avec l'eau, le sucre et les jaunes d'œuf : mettez les ingrédients dans un bol que vous placerez sur un bain-marie (j'ai fait ça avec un accessoire Ikea très pratique). Remuez sans arrêt avec une spatule jusqu'à ce que la préparation atteigne les 85°C.

Une fois atteinte, ajoutez la gélatine ramollie et remuez pour l'incorporez à la préparation. Fouettez ensuite la préparation jusqu'à refroidissement. Montez la crème en chantilly (ajoutez éventuellement du fixateur à chantilly) et incorporez la, avec le whisky, à la préparation précédente refroidie.

Versez la crème glacée dans le moule, sur le biscuit imbibé de sirop au whisky et faites prendre au congélateur.

La décoration

Réservez au congélateur et placez à température ambiante une heure avant de servir.

Juste avant de servir, versez le caramel liquide sur le gâteau et étalez-le à l'aide d'une spatule. Saupoudrez les bords de pralin et régalez vous !

