THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la crème au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	25 mins	8	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasse (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 3/4 c. à thé (3 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture au chocolat :**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de fécule de maïs
- 2 c. à table (30 mL) de cacao en poudre
- 2 œufs
- 8 oz (250 g) de chocolat mi-sucré, haché
- 1 c. à table (15 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture fouettée :**
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter
- 3 c. à table (45 mL) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Décoration :**
- 1/4 tasse (50 mL) de copeaux de chocolat

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 3:

Mélanger la farine et le sel dans un bol à mélanger. Incorporer le shortening à la farine en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure.

Step 4:

Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser sur le mélange de farine. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humecté.

Step 5:

Saupoudrer légèrement le rouleau à pâtisserie et la surface de travail de farine. Abaisser la pâte uniformément, en partant du centre et en allant vers l'extérieur en appliquant une pression constante. Si la pâte est collante, la saupoudrer légèrement de farine. Abaisser la pâte en un cercle environ 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte tournée à l'envers. Déposer la croûte dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Piquer le fond et les côtés de la pâte à l'aide d'une fourchette. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir.

Step 7:

Faire chauffer 2 tasses (500 ml) de lait évaporé dans une casserole moyenne sur feu moyen.

Step 8:

Mélanger le sucre avec la fécule de maïs et le cacao dans un bol moyen à l’épreuve de la chaleur. Incorporer le reste du lait évaporé (½ tasse (125 ml)) au fouet. Incorporer les œufs en battant. Ajouter lentement le lait chaud dans le bol. Remuer. Remettre le mélange dans la casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire en remuant 2 minutes ou jusqu’à épaississement.

Step 9:

Entre-temps, mettre le chocolat dans un grand bol à l’épreuve de la chaleur. Passer le mélange chaud au tamis au-dessus du chocolat. Remuer jusqu’à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Incorporer la vanille. Mettre une pellicule de plastique directement sur la garniture afin d’empêcher la formation d’une peau. Réfrigérer jusqu’à ce que le mélange soit froid. Mettre le mélange dans la croûte à tarte à l’aide d’une cuillère.

Step 11:

Fouetter la crème jusqu’à l’obtention d’une texture légère. Ajouter le sucre glace et la vanille et battre jusqu’à la formation de pics fermes. Déposer sur la garniture de chocolat à l’aide d’une cuillère. Parsemer de copeaux de chocolat. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.

Images

