

Tarte à la crème brûlée, marrons glacés et crème à la cardamome

POUR 6-8 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h - Réfrigération : 3 h

Pour la tarte:

350 g de pâte sablée
18 à 24 marrons glacés
100 g de brisures de marrons glacés
35 cl de crème liquide
5 jaunes d'oeufs.
15 g de beurre
15 cl de lait
2 C. à café d'extrait de vanille liquide
50 g de sucre en poudre
20 g de sucre glace
20 g de cassonade
4 brins de verveine et groseilles (décor)

Pour la crème:

75 cl de lait frais entier
7 jaunes d'œufs
150g de sucre
2 gousses de cardamome

Préparez la crème à la cardamome. Portez le lait à ébullition. Ajoutez les graines de cardamome pilées. Couvrez et laissez infuser 15 min. Filtrez et réchauffez le lait. Battez les 7 jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez peu à peu le lait bouillant en remuant. Reversez la crème dans la casserole. Faites épaisir en remuant à feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule. Versez-la dans une jatte, laissez-la refroidir en remuant souvent. Mettez-la 3h au frais.

Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Garnissez-en un moule à tarte beurré, piquez-la légèrement à la fourchette. (Couvrez le fond de papier sulfurisé et de légumes secs. Mettez au frais 30 min. Allumez le four th. 6 180°. Faites cuire 10 min au four, retirez la tarte, baissez le th. à 3/4 (105 °C).

Portez la crème, et le lait à frémissements. Battez les jaunes d'oeufs à blanchiment avec les 50 g de sucre en poudre. Ajoutez la crème et le lait, incorporez la vanille liquide et les brisures de marrons. Versez sur la tarte et faites cuire 40 à 45 min au four. Retirez-la et laissez refroidir complètement.

Juste avant de servir, faites chauffer le gril au maximum. Saupoudrez la tarte d'une fine couche de cassonade. Passez-la sous le gril très chaud juste pour caraméliser. Décorez la tarte avec marrons glacés, groseille et verveine, poudrez de sucre glace, dégustez avec la crème cardamome. Vous pouvez bien sûr faire des tartelettes plutôt qu'une grande tarte.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com>