



Le Tonka(r)

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level :



190 g Farine
20 g Féculé de Pomme de terre
130 g Beurre Mou
35 g Amande en poudre
1 Oeuf
10 Sucre Glace

315 g Crème
285 g Chocolat
112 g Beurre
1 Fève Tonka



- I Pour la pâte sablée
 - II Déposer la farine la féculé de pomme de terre, le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Ajouter le beurre coupe en morceaux et sabler avec les doigts. Ajouter l'oeuf et pétrir avec les mains jusqu'à obtenir une boule parfaitement homogène. Placer la frais 1 heure environ). Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncer des moules à tartelette de 8 cm, puis les cuire à blanc pendant 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir.
 - III Pour la crème ganache
Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat. Lisser et homogénéiser le mélange à la spatule. Laisser refroidir 5 min puis ajouter le beurre tempéré.
 - IV Une fois la ganache prête verser la sur les fonds de tarte et placer au frais pendant 1 heure.
- FINISH HIM Une fois la ganache refroidie, râper délicatement de la fève de tonka sur la tartelette.



La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut. Elle est originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Si elle pousse depuis le Mexique jusqu'au Brésil, c'est au Venezuela, en Guyane et au Brésil qu'on la trouve surtout. Le mot tonka vient du tupi (langue des Tupis de Guyane et du Brésil), où elle désigne l'arbre lui-même.