



TARTE TATIN CASSIS, MOELLEUX CHOCOLAT GROSEILLE
Blackcurrant tatin, chocolate & redcurrant cake

JEAN-JACQUES BORNE

Institut de l'excellence culinaire, Boutique KAORI
MOF glacier - Saint-Étienne - France





TARTE TATIN CASSIS, MOELLEUX CHOCOLAT GROSEILLE

Blackcurrant tatin, chocolate & redcurrant cake

Pour 24 tartelettes (moule King tart ring Square 80x80) :

Pour la pâte sablée :

500 g farine	100 g poudre d'amande
6 g sel	230 g beurre
240 g sucre glace	2 oeufs

Procédé:

Placer tous les ingrédients dans un mixeur et faire tourner au minimum.
Mettre au froid pendant 24 heures.

Pour le cake chocolat (1 plaque 60x40cm) :

450 g oeufs	65 g cacao en poudre
135 g sucre inverti	225 g farine
70 g sucre	15 g levure chimique
70 g pâte de cacao	210 g crème
140 g beurre	2 g sel
165 g poudre d'amande	

Procédé :

Monter les oeufs avec les sucres puis incorporer le beurre fondu avec la pâte de cacao à 45°C. Ajouter les poudres. Lisser avec la crème.
Vider sur une plaque avec Silpat® à rebord.
Cuire à 170°C pendant 10 minutes.

Pour le sirop à baba groseille :

190 g de purée de groseille sans sucres ajoutés SICOLY®	
60 g eau	90 g rhum blanc
300 g sucre	50 g kirsch

Procédé :

Porter le sirop (eau + **purée de groseille SICOLY®** + sucre) à ébullition puis ajouter l'alcool une fois tiède.
Tremper légèrement les carrés de cake chocolat dans le mélange.

Pour la tatin cassis :

1000 g de dés de pomme	
380 g purée de cassis Noir de Bourgogne sans sucres ajoutés SICOLY®	
120 g eau	
500 g sucre	
500 g beurre	

Method :

Faire bouillir l'ensemble des ingrédients et laisser cuire les pommes 15-20 minutes en vérifiant la cuisson. Egoutter.
Mettre ensuite en moules puis cuire au four à 170°C pendant 20 minutes.
Congeler.

Pour le sponge cake :

340 g blancs d'oeufs	55 g farine
35 g sucre semoule	Q.S. colorant rouge
70 g sucre inverti	

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients et mixer.
Mettre en siphon à chantilly et ajouter 2 à 3 cartouches de gaz, en secouant à chaque cartouche.
Remplir à moitié un gobelet en plastique. Cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant environ 1 minute.
Laisser refroidir, démouler puis déchirer la masse.

Pour la feuilletine chocolat :

50 g feuilletine
25 g chocolat framboise

Method :

Faire fondre le chocolat et mélanger à la feuilletine.
Laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS :

Foncer la pâte sablée dans les moules et cuire à 170°C pendant 15 à 20 minutes. Les dorer puis réenfourner pendant 5 minutes. Laisser refroidir.
Découper le biscuit de la taille de l'intérieur de la tarte et l'imbiber légèrement de sirop de groseille. Placer dans la tartelette.
Démouler la tatin cassis, la napper puis la déposer sur le biscuit imbibé.
Déposer la feuilletine chocolat autour de la tatin.
Décorer avec un morceau de sponge cake, quelques fruits frais et de la feuille d'or.

La recette en vidéo ICI !





TARTE TATIN CASSIS, MOELLEUX CHOCOLAT GROSEILLE

Blackcurrant tatin, chocolat & redcurrant cake

For 24 tartlets (King tart ring Square 80x80 mould) :

For the sugar dough :

500 g flour	100 g almond powder
6 g salt	230 g butter
240 g icing sugar	2 eggs

Method :

Mix together all the ingredients to a minimum.
Place in the fridge for 24 hours.

For the chocolate cake (1 plaque 60x40cm) :

450 g eggs	65 g cocoa powder
135 g invert sugar	225 g flour
70 g sugar	15 g baking powder
70 g cocoa paste	210 g cream
140 g butter	2 g salt
165 g almond powder	

Method :

Beat the eggs with the two sugars and add the butter and cocoa paste melted at 45°C. Add the dry ingredients. Smoothen with the cream.
Pour into a baking tray lined up with a Silpat® sheet up to the edges.
Bake at 170°C for 10 minutes.

For the redcurrant baba syrup :

190 g SICOLY® no added sugar redcurrant purée	
60 g water	90 g white rum
300 g sugar	50 g kirsch (cherry liquor)

Method :

Boil the syrup (water + SICOLY® redcurrant purée + sugar) and add the alcohol once cooled down.
Dip slightly the chocolate cake squares into this mix.

For the blackcurrant tatin :

1000 g fresh apple dice	
380 g SICOLY® no added sugar Noir de Bourgogne blackcurrant purée	
120 g water	
500 g sugar	
500 g butter	

Method :

Boil all the ingredients together and leave the apple dice to cook for 15-20 minutes. Check the cooking point. Strain.
Place into the moulds and bake at 170°C for 20 minutes. Freeze.

For the sponge cake :

340 g egg whites	55 g flour
35 g caster sugar	A.N. red food colouring
70 g invert sugar	

Method :

Mix all the ingredients together.
Place into a chantilly syphon and use 2 to 3 gas capsules, shaking the bottle between each capsule.
Fill in halfway a plastic glass. Bake in the microwave at full power for approximately 1 minute.
Leave to cool down, unmould and tear into small pieces.

For the chocolate feuilletine :

50 g feuilletine
25 g raspberry chocolate

Method :

Melt the chocolate and mix with the feuilletine.
Leave to cool down.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Place the sugar dough in the moulds and bake at 170°C for about 15-20 minutes. Glaze and bake again for 5 minutes. Leave to cool down.
Cut the chocolate cake into squares and dip slightly into the redcurrant baba syrup. Place inside the tartlet crust.
Unmould the frozen blackcurrant tatin, glaze and place it on top of the soaked chocolate cake.
Place some chocolate feuilletine all around the blackcurrant tatin.
Decorate with a piece of sponge cake, some fresh berries and gold leaf.

Video recipe [HERE !](#)

