Ecrit par Echo du Mardi le 1 février 2025

# La recette de tarte au chocolat du chef Vincenzo Regine



**Vincenzo Regine est le chef du Domaine des Andéols, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte au chocolat Tuma Yellow 70% de la maison Xoco avec glace au curry noir.**

**Recette pour 4 personnes :**
Sablé breton :
– 40 gr de jaune d'œuf
– 60 gr de sucre
– 60 gr de beurre
– 10 gr de curry noir
– 150 gr de farine

Au batteur avec la feuille, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre et le beurre pommade jusqu'à que ça monte comme un appareil à bombe. Ajouter la farine et le curry noir. Mélanger jusqu'à que la pâte soit

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 1 février 2025

homogène, étaler finement dans un moule carré et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

Ganache chocolat tuma yellow 70% :
– 150 gr de chocolat tuma yellow
– 125 gr de crème 35%
– 125 gr de lait

Chauffer le lait et la crème ensemble puis verser sur chocolat Tuma Yellow en trois fois puis mettre sur le biscuit breton et réserver au frais.

Crumble curry noir sarrasin torréfié :
– 70 gr de farine
– 10 gr de curry noir
– 10 gr de sarrasin torréfié
– 10 gr de grué de cacao
– 50 gr de sucre
– 50 gr de beurre pommade

Mélangé tous les ingrédients au batteur et mettre sur une plaque à pâtisserie, bien éparpiller, cuire à 180°C pendant 7 minutes.

Glace curry noir :
– 60 gr de jaune d'œuf
– 100 gr de sucre
– 300 gr de lait
– 2 gr de stabilisateur
– 10 gr de curry noir

Chauffer le lait, blanchir les jaunes et le sucre et le stabilisateur en attendant, ajouter le lait sur le mélange et remettre à cuir jusqu'à 82°  C en vannant, ajouter le curry noir et laisser infuser une heure. Passer au chinois étamine et placer dans un bol à pacojet. Laisser congeler avant de le turbiner.

Montage :
Couper la tarte en triangle, puis parsemer le crumble sur toute sa longeur. Turbiner la glace et disposer une quenelle sur le côté, puis ajouter des fleurs en décoration.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 1 février 2025



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !