

# Tarte au café



Type de plat : **dessert**  
Nb de personne : **6 à 8 pers.**  
Difficulté : **X**  
Coût : **X**  
Préparation : **30 min**  
Cuisson : **20 min**  
Temps total : **50 min**



## INGRÉDIENT PRINCIPAL

le café

## INGRÉDIENTS

- 250g de pâte sablée
- 4 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 25cl de lait
- 20cl de crème fouettée
- 10cl de crème Chantilly
- 2 cuil. 1/2 à soupe d'extrait de café
- 3 feuilles de gélatine

## PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Abaisser la pâte sablée et en garnir un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
- La piquer avec les dents d'une fourchette et la faire cuire à blanc.
- Battre les blancs en neige, ajouter le sucre restant, puis continuer de battre un peu, sans casser la neige.
- Incorporer délicatement la crème fouettée et les blancs en neige à la crème au café.
- Garnir le fond de tarte avec cette préparation.
- Décorer avec la crème Chantilly, à l'aide d'une poche à douille cannellée.
- Laisser reposer au frais pendant 2 à 3 heures.

## le saviez-vous ?

Il existe une grande tradition de torréfaction dans la région Nord-Pas de Calais, où sont installés plus de 25 torrificateurs, de la petite boutique familiale à l'entreprise internationale. Certains le sont depuis près de 100 ans. L'attachement des mineurs au "p'tit noir" est évoqué par Zola dans Germinal. Le café était alors considéré comme une denrée vitale au même titre que le pain. Souvent arrosé d'un trait de genièvre - la célèbre "bistouille", il permettait de combattre la fatigue et le froid. Le café pouvait également être associé à la chicorée. **Aujourd'hui encore, dans la région, la consommation de café par habitant est largement supérieure à la moyenne française.**