

Beste de savoir

La tarte aux daims

10 mars 2021

Table des matières

1.	Ingrédients	1
2.	Je reviens te chercher !	1
3.	Réalisation du biscuit (dacquoise)	2
4.	Deux couches de crème	3
5.	Glaçage aux daims	3
6.	Verdict	4

Après avoir exploré en recettes les terroirs lorrains et nordistes, je voulais m'attaquer à une autre région du monde où j'ai habité : la Suède (oui, c'est vaste).

Je ne parlerai pas de *kanelbullar* pour le moment, n'ayant pas encore eu l'occasion d'essayer d'en faire. Mais une autre pâtisserie avait attiré mon attention, la tarte aux daims, et c'est elle que je vais vous décrire ici.

1. Ingrédients

Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin de :

- 4 œufs ;
- 125g de poudre d'amandes et/ou noisettes ;
- 25g de farine ;
- 120g de sucre glace ;
- 40cl de crème liquide ;
- 125g de beurre en pommade ;
- 75g de sucre ;
- extrait de vanille ;
- 200g de daims ;
- 100g de chocolat au lait.

2. Je reviens te chercher !

Je vous ai déjà parlé à plusieurs reprises [de mon amour pour la Suède](#) . Une découverte que j'ai faite là-bas, c'est la tarte aux daims : j'en voyais partout, et il faut dire que c'était très bon ! 🍊

3. Réalisation du biscuit (dacquoise)

L'hiver suédois—La fika ☞

Mais une fois rentré en France, je n'en trouvais plus nulle part. Enfin si, il y en a dans les boutiques alimentaires des Ikea, ainsi que dans quelques rares commerces.

Difficile alors de pouvoir en manger quand on veut si on n'a pas un Ikea en bas de chez soi. Chaque fois que je passais dans un magasin j'en achetais une ou deux pour les stocker, mais pour ne plus en être dépendant il fallait que j'apprenne à les faire moi-même.

J'ai consulté plusieurs recettes qui se réclamaient de la tarte Almondy (la marque de ces tartes) mais peu étaient convaincantes. J'ai alors compilé un peu tout ça, remixé à ma sauce, essayé puis réadapté, et voici la recette que je vous propose.

3. Réalisation du biscuit (dacquoise)

Pour le biscuit, j'ai choisi de réaliser une dacquoise afin de retrouver la consistance de la tarte d'origine.

Pour ça je commence par isoler les blancs d'œufs pour les monter en neige, auxquels j'ajoute 80g de sucre glace. Je garde les jaunes à part dans une casserole, ils nous serviront ensuite pour la crème.

J'ajoute ensuite la poudre d'amandes/noisettes, la farine tamisée et le reste du sucre glace.

Puis je mélange délicatement à la spatule pour avoir une texture uniforme.

Ensuite j'étale la pâte pour former deux disques de 25cm de diamètre environ.

J'enfourne enfin les disques (ou l'un après l'autre selon les capacités de votre four) pendant 10 à 15 minutes à 180°C. Le biscuit est cuit une fois qu'il ne colle plus en surface.

4. Deux couches de crème

4. Deux couches de crème

Pour la crème, on cherche à avoir quelque chose d'assez épais mais tout de même crèmeux (d'où le nom). J'avais initialement pensé à une crème pâtissière mais ça me semblait encore trop fluide, et une crème au beurre aurait été trop épaisse. J'ai donc opté pour une espèce de mix entre les deux.

À nos jaunes d'œufs on va ajouter les 40cl de crème liquide. J'en prélève avant 5 cuillères à soupe qui serviront pour le glaçage.

On ajoute le sucre et l'extrait de vanille à notre mélange jaunes + crème et on fait chauffer le tout à feu doux.

Une fois que la crème a épaissi (elle reste encore liquide mais plus consistante) on la retire du feu pour la laisser tiédir. On y ajoute ensuite le beurre en pommade.

On mélange bien le tout et on laisse refroidir, il faut obtenir une texture uniforme.

5. Glaçage aux daims

Avant de passer au glaçage, il va falloir procéder au montage : vous allez voir que celui-ci est assez simple.

On commence par concasser grossièrement les daims. Enfin après les avoir déballés puisqu'ils ont eu la brillante idée d'emballer chaque friandise individuellement dans le paquet, ce qui en fait une trentaine. ~~La prochaine fois je ferai ma tarte aux maltesers.~~

D'abord on place un premier disque de dacquoise sur lequel on étale une couche de crème (un peu moins de la moitié).

6. Verdict

On répartit ensuite la moitié des daims sur notre crème.

Puis on place le deuxième disque par dessus.

On finalise la première étape du montage en étalant le reste de la crème sur le disque ainsi que sur les bords du gâteau.

Je vous conseille ensuite de le placer 1h au congélateur pour la prise.

Après cela, on peut reprendre la crème liquide que nous avons mise de côté, et on y ajoute le chocolat au lait en morceaux. On fait fondre le chocolat et on le mélange pour obtenir notre glaçage, auquel on ajoute le reste des éclats de daims quand il a un peu refroidi.

Sur une grille, on étale le glaçage sur le gâteau pour bien en couvrir le dessus et les bords.

6. Verdict

Réservez le gâteau au frigo avant de le servir.

Mais alors, le verdict ?

À la question de savoir si j'ai réussi à reproduire à l'identique la tarte de chez Ikea, la réponse est non.

Mon biscuit est plus épais et moelleux que le modèle, et je n'ai pas reproduit la consistance particulière de la crème.

À la question de savoir si cette tarte aux daims est une réussite, la réponse est oui, assurément. Le moelleux du biscuit lui donne même une onctuosité que je ne trouvais pas dans la version d'origine.

Je vous recommande donc cette recette en kit pour impressionner vos ami · e · s en montant vous-même votre propre gâteau !