

Tarte au chocolat

Farines de blé
Mélissa
Qualité Professionnelle

P'tit Chef



6-8 personnes



45 minutes



Facile

Ingrédients

Pâte

- 300 g de Farine Mélissa ordinaire
- 150 g de beurre en dés
- ½ cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 8 cl d'eau

Ganache au chocolat

- 175 g de lait entier
- 175 g de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 56 g de sucre semoule
- 250 g de chocolat à 75%

Chantilly vanille

- 100 cl de crème liquide
- 20 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille



Préparation

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un plat. Ajouter le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant du bout des doigts. Incorporer l'eau pour permettre à la pâte de se lier et de faire une boule. Étaler la pâte dans le moule et piquer le fond avec une fourchette. Cuire la pâte entre 20 et 30 minutes. Hacher le chocolat et le verser dans un cul de poule. Dans une casserole, mélanger le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre. Faire chauffer la préparation à feux doux tout en mélangeant continuellement à la spatule. Laisser le mélange s'épaissir petit à petit afin d'obtenir une crème anglaise. Verser la crème anglaise sur le chocolat en copeaux. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Couler la ganache ainsi obtenue dans le fond de tarte refroidi et laisser cristalliser la ganache au réfrigérateur. Entreposer la crème liquide, un cul de poule et les batteurs du fouet au réfrigérateur ou même au congélateur pour qu'ils soient bien froids. Fendre la gousse de vanille en deux et prélever ses graines à l'aide d'une lame de couteau. Dans le cul de poule froid, verser la crème liquide et les graines de vanille. Monter la crème en chantilly en ajoutant progressivement le sucre glace. Remplir de chantilly une poche munie d'une douille lisse n°12 ou toute autre douille à votre convenance. Sur la ganache bien prise, pocher la chantilly en billes uniformes. Décorer de quelques pastilles ou copeaux de chocolat noir.