

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn
Temps de repos : 30 mn - Cuisson : 1 h - Difficulté : Moyen



Tarte tout chocolat

> Préparation

- Mélangez le beurre, le sucre glace, le cacao et la poudre de noisette. Quand le mélange est crémeux et homogène, ajoutez l'oeuf. Ajoutez ensuite la farine. Formez une boule, aplatissez-la légèrement, enveloppez-la de film plastique et réservez au frais.
- Pour la crème, faites chauffer le lait et la crème fleurette. A ébullition, ajoutez le chocolat et mélangez hors du feu jusqu'à ce qu'il fonde complètement. Mélangez les jaunes et le sucre et versez dessus le mélange lait-crème-chocolat.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Étalez la pâte et garnissez les moules à tartelettes.
- Faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes environ.
- A la sortie du four, remplissez de crème au chocolat, réglez la température du four sur 100°C et enfournez pour une heure.
- Quand la tarte est cuite, laissez-les refroidir complètement avant de recouvrir la surface d'une couche de ganache que vous préparerez au dernier moment en versant la crème bouillante sur le chocolat haché finement.
- Laissez prendre la ganache au frais au moins 30 minutes.
- Décorez selon vos envies.

Ingrédients

Pour la pâte :

- 60 g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 20 g de poudre de noisettes
- 15 g de cacao non sucré
- 1 œuf
- 125 g de farine

Pour la crème au chocolat :

- 15 cl de lait
- 20 cl de crème fleurette
- 80 g de chocolat à 70 %
- 50 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1/3 de fève de tonka

Pour la ganache :

- 60 g de chocolat à 70 %
- 7 cl de crème fleurette