



RECETTE AVEC



TARTE AU CHOCOLAT



TARTE AU CHOCOLAT

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 : 45 min

10 parts

Cuisson : 25 min

1. Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un plat. Ajoutez le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant du bout des doigts.
3. Incorporez l'eau pour permettre à la pâte de se lier et de faire une boule.
4. Étalez la pâte dans le moule et piquez le fond avec une fourchette. Faites cuire la pâte entre 20 et 30 minutes.
5. Hachez le chocolat et versez-le dans un cul de poule.
6. Dans une casserole, mélangez le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre. Faites chauffer la préparation à feu doux tout en mélangeant continuellement à la spatule. Laissez le mélange s'épaissir petit à petit afin d'obtenir une crème anglaise.
7. Versez la crème anglaise sur le chocolat en copeaux et mélangez le tout jusqu'à obtenir une ganache bien lisse.
9. Coulez la ganache ainsi obtenue dans le fond de tarte refroidi et laissez cristalliser la ganache au réfrigérateur.
10. Entreposez la crème liquide, un cul de poule et les batteurs du fouet au réfrigérateur ou même au congélateur pour qu'ils soient bien froids.
11. Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez ses graines à l'aide d'une lame de couteau.
12. Dans le cul de poule froid, versez la crème liquide et les graines de vanille. Montez la crème en chantilly en ajoutant progressivement le sucre glace.
13. Remplissez de chantilly une poche munie d'une douille lisse n°12 ou toute autre douille à votre convenance.
14. Sur la ganache bien prise, pochez la chantilly en billes uniformes.
15. Décorez de quelques pastilles ou copeaux de chocolat noir.