Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat

4h15	45 min	30 min	3h	538
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Confection de la pâte sucrée

1. Mélanger le sucre et l'oeuf au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux, mélanger doucement à l'aide d'un batteur.
3. Incorporer petit à petit la farine et une pincée de sel.
4. Travailler la pâte à la main et former une boule.
5. Laisser reposer la pâte pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
6. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Si la pâte est collante, l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.
8. Garnir le moule à tarte de pâte.
9. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
10. Le fait de garder la pâte sucrée au frais permet à la pâte de ne pas se rétracter à la cuisson.
11. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
12. Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs.
13. Enfourner la pâte pendant une quinzaine de minutes.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

- 150 g **Farine**
- 90 g **Beurre**
- 60 g **Sucre semoule**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la ganache au chocolat

- 200 g **Chocolat noir**
- 50 g **Chocolat au lait**
- 140 g **Crème liquide (fleurette)**

14 Il ne s'agit pas de cuire complètement la pâte, mais d'effectuer une pré-cuisson dans un premier temps.

15 Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs. Prolonger la cuisson d'une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

Étape 2

Confection de la ganache

1 Hacher le chocolat à l'aide d'un couteau et le disposer dans un saladier.

2 Porter la crème à ébullition.

3 Verser la crème en trois fois sur le chocolat en mélangeant entre chaque ajout à l'aide d'une cuillère en bois.

4 Bien mélanger la ganache afin de l'homogénéiser.

5 Il faut veiller à ne pas incorporer d'air dans la ganache afin d'éviter d'avoir des bulles disgracieuses à la surface.

6 Verser la ganache sur le fond de tarte. La laisser durcir pendant au moins deux heures avant de déguster.