



Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat



4h15 **45 min** **30 min** **3h** **538**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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)

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 Étaler 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.

- 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.