

Tarte chocolat



Pâte sucrée cacao

Ingrédients

- 120 gr de beurre mou
- 90 gr de sucre glace
- 30 gr de poudre d'amande brute
- 210 gr de farine T55
- 25 gr de cacao en poudre
- 2 gr de fleur de sel
- 1 œuf entier (50 gr)
- 20 gr de grué de cacao

Déroulé

- Pétrir à vitesse lente, le beurre pommade à l'aide d'une "feuille" puis le crémier en incorporant le sucre glace.
- Ajouter la poudre d'amande.
- Mélanger de nouveau en veillant à bien racler les parois du bol pour bien ramener la pâte vers le centre de la cuve.
- Ajouter alors l'œuf puis la farine, le cacao, le grué et le sel préalablement mélangés. Le mélange doit se faire en deux fois et très rapidement.
- Terminer en frasant la pâte en trois ou quatre ultimes mouvements. Ramener l'ensemble de la pâte avec votre corne et en vous farinant les mains, la décoller petit à petit et former une petite boule.
- Couvrir avec du film alimentaire, puis mettre le tout au réfrigérateur pendant trois ou quatre heures afin de que se développent un maximum d'arômes, le mieux étant de le faire la veille.

Cuisson de la pâte sucrée

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur environ un demi centimètre d'épaisseur, puis, sans attendre, placer la pâte sur un cercle ou un moule à tarte légèrement beurré, en épousant les bords à l'aide du pouce.
- Le jour même, déposer en surface, une feuille de papier sulfurisé, garnir le fond de tarte de gros haricots ou de plombs alimentaires, puis faire cuire le fond de tarte à 180° pendant environ 15 min.

Ganache chocolat

Ingrédients

- 170 gr de chocolat noir
- 30 gr de chocolat au lait
- 150 gr de lait demi écrémé
- 150 gr de crème liquide
- 1 œuf entier (50 gr)

Déroulé

- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème.
- Dans un saladier, verser en deux fois le lait et la crème bouillants, sur les deux chocolats préalablement hachés finement au couteau.
- Quand le chocolat est entièrement fondu, incorporer l'œuf entier et mélanger.
- La ganache est semi-liquide.

Montage

- Verser la ganache chocolat dans le fond de pâte sucrée déjà cuit, jusqu'à un demi-centimètre du bord.
- Faire cuire le tout au four à 150°, pendant 15 à 20 min selon les fours.
- La tarte est prête à déguster quand la ganache est tremblotante.
- Si elle est encore trop liquide, c'est qu'elle n'est pas assez cuite. Si elle est trop compacte, c'est qu'elle est trop cuite. Laisser tiédir la tarte à température ambiante et dégustez-la tiède.