



Tarte au chocolat

Ingredients

Pâte sucrée cacao

70g de beurre
30g de sucre
125g de farine
30g d'oeuf
20g de cacao non sucré

Ganache au chocolat noir

180g de chocolat noir
180g de crème liquide entière

Ganache montée au chocolat blanc

50g de chocolat blanc
70g de crème liquide entière

Pâte sucrée au cacao

- Pour un moule de 26x10cm -

Dans un grand récipient mélanger bien la farine, le cacao et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte, fonder le moule et faire cuire à blanc pendant environ 20 minutes

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crème puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser la préparation sur la pâte et mettre au frais 4h

Ganache montée au chocolat blanc

Faites chauffer la crème puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laisser la préparation une nuit au frais pour pouvoir la monter à l'aide d'un batteur le lendemain.

Mettre la ganache en poche et décorer selon vos envies