



Tarte moelleuse au chocolat

Ingredients

Tarte au cacao

150g de beurre
3 oeufs
4g de levure chimique
120g de sucre
15g de cacao non sucré
60g de poudre d'amande
105g de farine

Ganache au chocolat

200g de chocolat au lait
250g de chocolat noir
350g de crème liquide entière

Tarte au cacao

---> La recette est pour un moule à tarte renversée

---> Le moule utilisé est en lien

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre

Mélanger les oeufs et le sucre

Verser la farine, le cacao, la poudre d'amande, la levure chimique et mélanger

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans le moule

Enfourner environ 30 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

Verser la crème chaude sur les chocolats en morceaux

Mélanger jusqu'à ce que les chocolats soient complètement fondus

Verser la ganache sur la tarte, laisser refroidir

Mettre au frais au moins 2h