



TARTE AU CHOCOLAT

Une pâte sablée – 350g jivara – 250g crème fleurette – 1 càs miel acacia – 50g beurre (pommade) –

Ramollir le beurre à l'aide d'une fourchette. Concasser grossièrement le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Chauffer la crème avec le miel.

Retirer le chocolat du bain-marie et en remuant à l'aide d'une maryse verser en 3X la crème sur le chocolat. Il faut obtenir une texture élastique et brillante. A une température entre 35°/40°C, ajouter le beurre ramolli.

Etaler la pâte sur 2/3 mm. L'insérer dans un cercle posé sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Piquer le fond. Couper net au couteau le dessus des bords. Enfourner à 180°C (th.6) pendant 30 minutes (20 si ce sont des cercles individuels). Laisser refroidir.

Poser sur le plat de service. Verser la ganache. Lisser. Décorer à votre idée.

Menus Propos © 2006
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr