



## Tarte chocolatée Gianduja

(Pour 16 personnes ou 2 cercles de 16cm - Préparation 1h - Repos 24h - Cuisson 30mn à 160°C )

**Les ingrédients :** La pâte sucrée amande-noisette : 120 Grs de beurre pommade - 90 Grs de sucre glace - 1 œuf - 2 Grs de sel fin - 10 Grs de poudre d'amande - 10 Grs de poudre de noisette - 180 + 60 Grs de farine T55 tamisée.

La ganache chocolat Gianduja 33 % de noisette : 400 Grs de chocolat Gianduja 33 % de valrhona - 300 Grs de crème liquide entière - 1 CS de miel de lavande - 50 Grs de beurre.

### La réalisation :

La pâte sucrée : 1 - Torréfiez les poudres d'amande et de noisette 15min à 150 °C, laissez refroidir.

2 - Dans un saladier, mélangez le beurre pommade, le sel, le sucre, les poudres torréfiées, l'œuf battu et 60 Grs de farine. Quand le mélange est homogène ajoutez les 180 Grs de farine restant et mélangez sans trop insister sinon votre pâte sera trop dure après cuisson.

3 - Déposer le pâton au frais aplatit sur 1cm maximum pour 24h ou une nuit au minimum.

4 - Le lendemain, étalez la pâte sur 3mm d'épaisseur entre deux feuille de film alimentaire afin de ne pas ajouter de farine. Foncez vos cercles ou autres moules et laissez reposer encore 1h au frais.

5 - Couvrir les fonds de tarte avec un cercle de papier cuisson, déposez-y des perles de cuisson ou des noyaux et cuire à blanc 30 minutes environ à 160°C. Quand la coloration souhaitée est obtenue, laissez refroidir avant de garnir.

### La ganache :

1 - Hachez le chocolat et faites le fondre doucement au bain marie.

2 - Pendant ce temps, chauffez la crème avec le miel jusqu'à ébullition douce.

3 - Hors du feu, versez 1/3 de la crème chaude sur le chocolat fondu et mélangez énergiquement à l'aide d'une maryse en réalisant de petits cercles pour obtenir un noyau brillant et élastique. Quand l'émulsion est parfaite, ajoutez le 2ème tiers de la crème et mélangez toujours de la même manière. Poursuivez ensuite avec le reste de la crème et mélangez pour que l'ensemble soit homogène.

4 - Lorsque la ganache atteint 35/40°C, ajoutez le beurre et mixer au mixer plongeant pour lisser le tout. Garnissez les fonds de tarte avant qu'elle refroidisse et laisser cristalliser au minimum 24h.

