



## Tarte ganache chocolat

Pour 12 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

### **Ingrédients:**

*Pour la pâte* : 300g de farine, 150 g de beurre ramolli, 3 jaunes d'œuf, 150 g de sucre glace, une pincée de sel.

*Pour la ganache au chocolat* : 400grs de lait entier, 100grs de crème fraîche (liquide si possible), 400grs de chocolat noir (au moins 70% de cacao), 100grs de beurre, 2 feuilles de gélatine.

### **Préparation:**

*Pour la pâte* : Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un cul de poule. Faire un puits dans ce mélange et y disposer le beurre mou coupé en petits morceaux. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Avec ce sable refaire un puits et incorporer les 3 jaunes d'œuf. Pétrir rapidement et faire une boule. Réserver 1h minimum au réfrigérateur. Étaler la pâte et foncer les 2 cercles de 18cm de diamètre, puis cuire à blanc 10 min jusqu'à coloration minimum.

*Pour la garniture* : Faire tremper 10min la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Couper le beurre en petits morceaux et le réchauffer jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade, au micro-onde par exemple. Faire bouillir séparément le lait et la crème puis incorporer la gélatine bien essorée dans la crème chaude. Dans un cul de poule (ou un grand saladier) râper ou briser en petits morceaux le chocolat (ou utiliser du chocolat en fèves ou en pastilles ce qui facilitera le travail). Verser le lait et la crème. Mélanger rapidement au fouet sans émulsionner (ça va créer des bulles inesthétiques). Ajouter le beurre. Verser la ganache sur les fonds de tarte et laisser prendre à température ambiante.

Attention la dégustation se fait après 12 heures au frais, minimum !!!!!

Bon appétit.



<http://maureen.canalblog.com> - © - NOVEMBRE 2008 - Thierry