

TARTE AU CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour tarte de 8 personnes :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre
- 1 càs d'huile de tournesol (facultatif)
- 1 pincée de sel
- eau

Pour la garniture :

- 300 g de chocolat noir 64 %
- 30 cl de crème liquide
- 1 oeuf

Décor :

- qqs pistaches non salées
- qqs amandes effilées

Je mets toujours 1 càs d'huile de tournesol dans ma pâte, je trouve que cela lui apporte un petit côté feuilleté.

Dans un saladier, mettre la farine. Creuser un puits, mettre le sucre, le sel, la càs d'huile et le beurre pommade. Malaxer et ajouter un peu d'eau jusqu'à former une boule. Mettre 1 h au frais.

Etaler la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé et faire cuire à blanc dans un four th.6. env. 40 min.

A la sortie du four, laisser refroidir.

Dans un saladier, faire fondre au micro-ondes le chocolat. Ajouter la crème, mélanger. Ajouter l'oeuf battu, mélanger.

Faire griller à sec dans une poêle, les amandes effilées, réserver. Faire de même pour les pistaches, les mixer grossièrement.

Disposer les amandes et les pistaches sur la tarte.

Mettre dans un endroit frais 1h.