

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE AU CHOCOLAT NOIR

**Pour un cercle de 22cm de diamètre :**

**Pâte sucrée : 120g beurre mou - 80g sucre glace - les grains d'1/2 gousse de vanille - 25g poudre d'amandes - 2 pincées de fleur de sel - 1 oeuf - 200g farine T.45 -**

**Ganache au chocolat noir : 200g chocolat noir Guanaja - 300g (30cl) crème liquide entière - 50g miel -**

**Préparer la pâte : dans le mixeur avec le couteau, mettre le beurre, le sucre glace tamisé. Ajouter la vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mixer. Ajouter l'oeuf entier. Mixer. Ajouter la farine et mixer jusqu'à formation d'un mélange homogène. Envelopper de film alimentaire et garder au réfrigérateur 1h00 minimum (mieux à faire la veille).**

**Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6). Etaler sur le plan de travail fariné la pâte sucrée, la placer dans le cercle posé sur une feuille de papier sulfurisé, lui-même posé sur la plaque à pâtisserie. Placer un carré de papier sulfurisé, verser des billes en céramique ou des haricots. Enfourner et cuire 25 minutes (bien surveiller la couleur). Sortir du four, laisser refroidir. Ôter les billes avec le papier sulfurisé.**

**Préparer la ganache : casser le chocolat si nécessaire, le placer dans un saladier en verre, le faire fondre au M.O. par tranche de 30 secondes (en remuant avec une spatule de temps en temps). Dans une casserole porter à ébullition la crème et le miel. Verser lentement 1/3 sur le chocolat, remuer avec une spatule énergiquement. Incorporer le 2/3 en procédant de la même façon, puis le dernier 1/3 selon la même méthode. Mixer au mixeur plongeant pour lisser sans remonter pour ne pas incorporer d'air.**

**Quand le fond de tarte est refroidi, enlever le cercle. Placer sur un carton doré le fond de tarte. Verser à l'intérieur la ganache. Laisser refroidir à température ambiante puis entreposer au réfrigérateur.**