

Tarte chocolat façon mendiant



Ingrédients :

Pour la pâte à tarte :

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| * 250g de farine | * 125g de sucre |
| * 100g de beurre mou | * 1 œuf |
| * le jus d'une demie orange | * 1 pincée de sel |

Pour la ganache :

- | | |
|--|----------------|
| * 250g de chocolat noir @St Domingue Barry | |
| * 250g de crème | * 100g de lait |
| * 25g de beurre | * 1 oeuf |

Recette :

Pour la pâte, mélangez tous les ingrédients.

Formez une boule, à enrouler dans du film étirable avant de réserver.

Foncez votre moule, piquez la pâte, déposez des billes de cuisson puis enfournez une dizaine de minutes à 180°.

Pour la ganache, dans une casserole, faites chauffer jusqu'à ébullition, la crème, le lait & le beurre.

Ajoutez les pistoles de chocolat, jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajoutez ensuite l'oeuf, tout en mélangeant.

Versez la préparation sur la pâte précuite.

Faites cuire 15minutes à 120°.

A la sortie du four, réservez au moins 2h au frais.

Décorez avec des fruits secs & des fruits confits. Régalez-vous !

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, le chocolat, la crème, les fruits secs & confits.