

Alexis' Choktart.

Atmosphères, 618 route des tournelles, 73370 Le BouRGéT du Lac, 00.33 (0)479.250.129

Ingrédients pour 4 à 5 tartelettes ou une tarte taille moyenne

Ganache chocolat

200 gr de chocolat 66% cacao râpé
190 gr de crème
1 œuf
80 gr de lait
1 jaune d'œuf

Pâte sablée chocolat

250 gr de farine
150 gr de beurre
25 gr de cacao poudre
1 œuf
1 pincée de sel
85 gr de sucre glace
40 gr de poudre d'amande

Matériel nécessaire à la réalisation

Casserole
Cul de poule
Fouet
Spatule Maryse
Plaque de cuisson
Moule
Emporte-pièce
Thermomètre à sucre

Description de la recette

Confection de la ganache chocolat

Faire bouillir le lait & la crème.
Ajouter l'œuf & le jaune battu, bien remuer l'ensemble.
Cuire à 84 °C pendant 2 minutes. Retirer du feu.
Verser le chocolat râpé sur le mélange.
Remuer pour faire fondre le chocolat.

Confection de la pâte Sablée chocolat

Malaxer le beurre + la poudre d'amande + le sucre glace + la poudre de cacao.
Ajouter l'œuf.
Incorporer la farine petit à petit.
Lorsque le mélange est homogène, réserver au froid.
Abaisser la pâte au rouleau, soit pour réaliser une tarte, soit pour des tartelettes.
Réserver au froid.
Dans un four chaud à 160 °C, faire cuire à blanc pendant 10 minutes avec des pois de cuisson, puis encore 5 minutes sans les pois de cuisson, pour cuire parfaitement le fond.
Laisser refroidir, puis couler la ganache chocolat.
Laisser prendre l'appareil ganache au frais.

Et c'est fini.....

Il ne reste plus qu'à les déguster avec une glace vanille ou une glace au café au lait.