Tarte au chocolat

Ingredients
Pâte sucrée cacao
70g de beurre
30g de sucre
125g de farine
30g d'oeuf
20g de cacao non sucré
Ganache au chocolat noir
180g de chocolat noir
180g de crème liquide entière
Ganache montée au chocolat blanc
50g de chocolat blanc
70g de crème liquide entière

Pâte sucrée au cacao

- Pour un moule de 26x10cm -

Dans un grand rcipient mlanger bien la farine, le cacaoet le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmez la pte et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte, foncer le moule et faire cuire blanc pendant environ 20 minutes

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crme puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Verser la prparation sur la pte et mettre au frais 4h

Ganache montée au chocolat blanc

Faites chauffer la crme puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser la prparation une nuit au frais pour pouvoir la monter l'aide d'un batteur le lendemain.

Mettre la ganache en poche et dcorer selon vos envies

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr