

# Tarte au chocolat

## **Ingrédients pour la pâte sucrée :**

95 g de sucre glace  
150 g de beurre  
20 g de fécule  
30 g de poudre d'amandes  
1 pincée de sel  
250 g de farine  
1 cuillère à café de vanille en poudre

## **Ingrédients pour la ganache au chocolat.**

400 g de chocolat à 62%  
40 cl de crème liquide  
20 cl de lait entier  
1 cuillère à soupe de sucre glace  
2 œufs

## **Préparation de la pâte sucrée :**

Dans le bol du robot mettre la farine, le sucre glace, le sel, la poudre d'amande, la vanille faire tourner puis ajouter le beurre ramolli, faire tourner.

Ajouter l'œuf.

Faire une boule et réserver au frais au moins 1 heure.

## **Préparation de la ganache :**

Faire chauffer la crème.

Casser le chocolat en morceaux.

Verser la crème chaude sur les carrés de chocolat.

Bien mélanger.

Dans un cul de poule, battre les œufs avec le lait, ajouter le sucre puis le chocolat. Bien mélanger.

Allumer le four à 180°.

Étaler la pâte, fonder le moule à tarte.

Piquer le fond de la tarte avec une fourchette.

Enfourner 20 minutes.

Sortir la tarte, verser la ganache.

Remettre au four. L'éteindre et laisser la tarte 20 minutes dans celui-ci.

Sortir la tarte et la laisser refroidir.

La réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

<http://deliceyes.over-blog.org>