

TARTE au CHOCOLAT

Recette Michel 9 Juin 2012



- Pâte sucrée (voir recette Tarte aux Poires)

- Pour le Biscuit :

- 2 œufs
- 60 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 60 gr de chocolat
- 20 gr de beurre

- Ganache pralinée

- 200 gr de crème liquide entière
- 200 gr de chocolat
- 50 gr de praliné
- 50 gr de beurre
- + vanille

Préparation du biscuit

- Battre les œufs avec le sucre assez longuement pour obtenir « le ruban »—
- Ajoutez la farine, le chocolat et le beurre
- Etalez le biscuit sur la feuille de cuisson
- Cuire environ 8/10 min 180°

Préparation de la Ganache

- Chauffez la crème – y ajouter le chocolat, la vanille
- Le praliné , le beurre + un peu d'alcool si souhaité

Etalez la pâte sablée précuite

Coupez le biscuit en deux dans le sens de la longueur

Déposez une moitié du biscuit sur le fond de tarte

Garnir avec une partie de la Ganache –

A nouveau la seconde moitié de biscuit

Terminez avec le reste de ganache

Lissez pour une belle présentation.