FACILE-POUR 6 PERS.

Tarte 100% chocolat

Prép : 1h30- Cuisson : 20 min

Pâte sucrée chocolat
55 g de sucre glace
70 g de farine
10 g de cacao
30 g de poudre d'amande
1 g de sel
60 g de beurre
1 jaune d'œuf

Biscuit fondant chocolat
40 g de sucre
20 g de poudre d'amande
15 g de cacao
15 g de beurre
1 blanc d'œuf

Ganache crémeuse chocolat
25 g de sucre
60 g de chocolat 70%
125 g de lait
1 jaune d'œuf

Décor
20 g de chocolat Mexique cacao Barry 66%
10 g de chocolat Mexique Barry

1.Préparation de la pâte sucrée

Dans le bol de votre robot, mélangez le beurre coupé en morceaux avec le sucre glace.

Bien mélangez de sorte que le beurre est complétement absorbé le sucre.
Incorporez le jaune d'œuf, mélangez.

Ajoutez la farine, le cacao, la poudre d'amande et le sel.
Finir de mélangez à la main, pour former une boule de pâte. Formez un rectangle, filmez-le et réservez au frigo minimum 2-3h

Etalez votre pâte en fleurant votre plan de travail, la taille de votre pâte doit être supérieure à celle de votre cercle.

Chemisez la plaque de votre four, puis déposez le cercle dessus.

Enroulez la pâte sucrée sur votre rouleau puis déroulez-la au-dessus de votre cercle.

Ramenez la pâte vers l'intérieur du cercle et bien plaquer les bords.
Terminez en passant votre rouleau sur le cercle afin d'avoir une jolie découpe.

Enfournez pendant 10 min dans un four préchauffé à170°C.

2. Préparation du biscuit fondant chocolat

Faire fondre le beurre. Réservez.

Séparez votre blanc d'œuf du jaune. Réservez le jaune et montez votre blanc en neige.

Une fois mousseux, ajoutez le sucre. Arrêtez lorsque vous obtenez une texture lisse et onctueuse.

Incorporez la poudre d'amande et le cacao et mélangez délicatement à la maryse de bas en haut pour ne pas casser la meringue.

Ajoutez le beurre fondu. Versez la préparation sur votre pâte sucrée cuite, l'étalez sur toute la surface.

Enfournez pour 10 min à 170°C. Réservez la tarte.

3. Préparation de la ganache crémeuse chocolat

Mettre votre chocolat dans un saladier.

Dans un autre saladier, versez le jaune d'œuf auquel vous ajoutez le sucre, blanchir le mélange.

Portez le lait à ébullition, versez le mélange jaune d'œuf-sucre sans cesser de remuer.

Retirez votre casserole du feu dans les 10 sec qui suivent cet ajout.

Versez l'ensemble sur votre chocolat.

Bien mélangez pour obtenir une ganache lisse et crémeuse.

Déposez votre tarte sur votre plat de service. Versez la ganache dessus, lissez à la spatule. Réservez au frais.

4.Décor en chocolat

Faire fondre votre chocolat au bain marie ou au micro-ondes.

Une fois complétement fondu, ajoutez l'autre chocolat* jusqu'à ce que le chocolat soit complétement fondu.

Coupez votre feuille de papier guitare en deux. Sur une partie versez le chocolat, recouvrez de la deuxième feuille et étalez le chocolat finement à l'aide d'un rouleau.
Réservez à plat et au frais .

Une fois durci, cassez le chocolat aléatoirement et déposez les morceaux sur la tarte.