

TARTE AU CHOCOLAT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre (pâte)
- 250g Farine complète (pâte)
- 125g Beurre dur tout juste sorti du frigo (pâte)
- 1 pincée Sel (pâte)
- 1 Oeuf (pâte)
- 300g Chocolat noir min 60% (garniture)
- 200g Crème liquide (garniture)
- 3 Jaunes d'oeufs (garniture)
- 40g Beurre (garniture)

Préparation:

- Pâte:

Versez le sucre pulvériser 10 sec/ vitesse 10

- Ajouter la farine et le beurre, sel et l'œuf.

- Mixer 20 sec/vitesse 4 Puis 20 sec/vitesse 4 SENS INVERSE

- Former une boule, placer dans un bol recouvert d'un film et mettre au frigo pendant minimum 1h.

- Vous pouvez aussi la préparer la veille.

Préparer la pâte dans le cercle à tarte, la piquer ensuite placer une feuille de cuisson et placer des billes par dessus (pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson).

- Placer au four 25 minutes à 180°

- Garniture:

Placer le chocolat dans le bol 10 sec/ vitesse 9

- Ajoutez la crème et faire fondre 7minutes/60/vitesse2

- Rajoutez le beurre en petit morceaux puis les jaunes d'œufs. Mélanger 20 sec/vitesse3
- Versez immédiatement la garniture dans le fond de la tarte refroidir.
- Placer au frigo minimum 2 heures avant de servir