

LA RECETTE DU CHEF

Restaurant En Face de l'Île

Tarte fine chocolat

Pour 8 convives amateurs de chocolat

Ingrédients pour le fond de pâte :

Beurre frais : 98 G
Farine T 55 : 152 G
Poudre d'amande : 18 G
Sel fin : 1 G
Œuf frais : 38 G
Sucre glacé : 65 G
Cacao poudre : 18 G
Grue cocoa : 18 G

Ingrédients pour la ganache de chocolat :

Crème fraîche liquide entière : 300 G
Trimoline ou miel : 30 G
Chocolat de qualité 70% : 270 G
Beurre : 30 G

Recette pour le fond de pâte :

Sabler le beurre bien froid coupé en cubes avec la farine et la poudre d'amande (farine, poudre d'amande, cacao, sucre glace, sel). Lorsque le mélange est bien homogène (mais pas aggloméré) ajouter l'œuf entier et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler le mélange entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Disposer dans un moule à tarte. Cuire au four à blanc 12 à 15 minutes à 160°

Recette pour la Ganache

Hacher le chocolat ainsi que le beurre en petits morceaux et mélanger. Porter à ébullition la crème et la trimoline (ou le miel). Verser le liquide obtenu sur le chocolat et le beurre. Reposer 1 minute et mixer au mixeur plongeant. Couler aussitôt dans le fond précuit et laisser prendre à température ambiante.



LES SORBIERS

Rue des Sorbiers 241, 5543 Heer, Belgique
www.lessorbiers.com

bonjour@lessorbiers.com Tél.: +32 (0)82 22 20 63
Suivez l'actualité des Sorbiers sur Facebook et Instagram

