

Tarte chocolat de Philippe Conticini

Ingredients
Pâte au cacao
90g de sucre glace
120g de beurre mou
30g de poudre d'amande
210g de farine
25g de cacao non sucré
20g de grué de cacao
1 oeuf
2g de fleur de sel
Ganache chocolat
150g de lait
150g de crème liquide entière
170g de chocolat noir
30g de chocolat au lait
1 oeuf

Pâte sucrée au cacao

- Pour un cercle tarrte de 22cm -

Ptrir le beurre pommade, soit la main, soit avec un robot vitesse lente

Incorporer le sucre glace jusqu' obtenir un mlange crmeux

Ajouter la poudre d'amande et mlanger

Mettre l'oeuf, la farine, la fleur de sel, le cacao, le gru puis mlanger jusqu' obtenir une pte homogne, ne pas trop travailler la pte sinon elle seradure !

Former une boule, la filmer et la mettre au frais minimum 3h

Etaler la pte sur 0,3cm d'paisseur

Dcouper un cercle de 22cm pour le fond de tarte et une bande de la taille du tour du cercle

Garnir le cercle de pte et mettre au frais 1h -----> important pour que les bords ne s'affaissent pas !

Prchauffer le four 180C

Faire cuire blanc pendant 15 minutes

Ganache au chocolat

Prchauffer le four 150C

Faire chauffer ensemble le lait et la crme liquide

Verser le mlange chaud sur les chocolats en petits morceaux et mlanger

Fouetter lgrement l'oeuf, l'ajouter la prparation prcdente et mlanger

Verser l'appareil sur le fond de tarte prcuit et enfourner 20 minutes

Le chef conseille de la dguster tide