



## Tarte au chocolat

### Recette de la pâte sablée

120g de beurre  
260g de farine  
80g de sucre en poudre  
un œuf  
Une pincée de sel

- 1- Mettre 120g de beurre fondu et 260g de farine dans un saladier et mélanger
- 2 -Ajouter 80g de sucre en poudre 1 œuf et une pincée de sel dans votre saladier et mélanger
- 3- Embaler dans un film plastique puit réserver au frigo 60min
- 4-Préchauffer le four à 180°C
- 5- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis soupoudrer le plan de travail pour éviter qu'elle ne colle
- 6- Précuire la pâte 10min à 180°C, la garnir puis la remettre au four 15min à 180°C

### Recette de la ganache au chocolat

300g de chocolat  
45g de beurre  
20cl de crème liquide  
3 jaunes d'œufs  
Une pincée de sel

- 1- Faire fondre le chocolat dans le micro-ondes
- 2- Faites chauffer la crème liquide dans une casserole et faites fondre le beurre dans le micro-onde ajouter le à la préparation et incorporer les trois jaunes d'œuf et la pincée de sel puis mélanger
- 3- Ajouter la ganache au fond de la tarte et la cuire 10min à 180°C (th6)
- 4- Réserver 1h 30 au frais



Bonne dégustation !