

TARTE AU CHOCOLAT

Pâte sucrée amande : recette pour 250 g de farine

Biscuit chocolat : recette pour 125 g de blancs d'œuf

Ganache chocolat : recette pour 300 g de chocolat

Pour décor, éventuellement : 100 g de chocolat de couverture noir

Foncer un cercle en pâte sucrée.

Faire cuire « à blanc » (sans garniture), puis faire refroidir sur grille.

Découper dans le biscuit chocolat un cercle de la grandeur de l'intérieur de la tarte (légèrement plus petit que le cercle à tarte : s'aider du cercle), et le déposer dans le fond de tarte.

Garnir avec la ganache chocolat et laisser figer.

On peut décorer la tarte avec un petit motif en couverture noire (fondue à 45 °C, refroidie à 34 °C, puis ajouter 10 % de beurre de cacao, puis laisser refroidir à 31 °C avant d'utiliser).