

## **BISCUIT CHOCOLAT POUR TARTE CHOCOLAT (pour une tarte chocolat de 8 personnes)**

125 g de blanc d'œuf (environ 4 œufs ; laisser les œufs à température ambiante et séparer les blancs des jaunes environ 1 heure avant de les monter)

175 g de sucre semoule (séparé en deux parties)

20 g de farine

20 g de cacao en poudre

90 g de jaunes d'œuf

-----  
Monter les blancs et les raffermir (« serrer ») avec la moitié du sucre (versé la moitié du sucre sur les blancs, en plusieurs fois, pendant la montée des blancs)

Battre ensemble les jaunes d'œuf, l'autre moitié du sucre (*dès que le sucre et les jaunes sont en contact, battre énergiquement sans attendre pour ne pas « brûler les jaunes*), la farine et la poudre de cacao (préalablement tamisées ensemble)

Incorporer délicatement (avec une spatule) ce mélange aux blancs montés

Dresser (*avec une poche, douille n°8, en spirale, ou avec une spatule coudée*) sur un papier cuisson (préalablement beurré).

Cuisson à 180 à 200°C, environ 7 à 10 mn (surveiller la cuisson, la surface touchée avec le doigt doit être élastique)

Laisser refroidir sur grille, puis découper un cercle de la grandeur de l'intérieur de la tarte (en s'aidant du cercle à tarte), et décoller délicatement du papier cuisson.