

Tarte marbrée aux deux chocolats



Pour que votre week-end soit encore plus gourmand, je vous propose une délicieuse tarte marbrée aux deux chocolats ! Cette tarte est 2 en 1: elle est belle et gourmande (mais bon c'est souvent comme ça avec les desserts !). C'est une recette très simple qui ne demande pas beaucoup d'ingrédients et la préparation est plutôt rapide c'est le temps d'attente qui lui est plus long ! Pour cette tarte j'ai réalisé une pâte sablée au chocolat, la recette sera à venir.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

1 pâte sablée au chocolat

200g de chocolat blanc

200g de chocolat noir

20cl de crème liquide

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).

Etalez la pâte sablée et chemisez-en un moule à tarte. Piquez le fond de celle-ci avec les dents d'une fourchette et faite-la cuire à blanc pendant 15 à 20min. Hors du four, laissez-la refroidir sur une grille.

Répartissez la crème liquide dans 2 casseroles, portez à frémissement. Versez dans l'une le chocolat blanc haché et dans l'autre le chocolat noir lui aussi haché. Mélangez jusqu'à obtenir deux ganaches bien lisses.

Versez la ganache de chocolat noir dans le fond de tarte. Versez ensuite délicatement la ganache de chocolat blanc. A l'aide de la pointe d'un couteau, réalisez des jolies marbrures.

Mettez la tarte au réfrigérateur pendant au moins 4H.

Servez.