



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 gruë 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 à tarte de 22cm -

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

Incorporer le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Ajouter la poudre d'amande et mélanger

Mettre l'oeuf, la farine, la fleur de sel, le cacao, le gruë puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure !

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

Etaler la pâte sur 0,3cm d'épaisseur

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

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

Préchauffer le four à 180°C

Faire cuire à blanc pendant 15 minutes

Ganache au chocolat

Préchauffer le four à 150°C

Faire chauffer ensemble le lait et la crème liquide

Verser le mélange chaud sur les chocolats en petits morceaux et mélanger

Fouetter légèrement l'oeuf, l'ajouter à la préparation précédente et mélanger

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

Le chef conseille de la déguster tiède

