Tarte au chocolat avec des fruits confits

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 11 MIN

CUISSON 10 MIN

Ingrédients

Pâte sucrée :
100 g de beurre
80 g de sucre
1 œuf
200 g de farine T55
1 pincée de sel

Ganache :
200 g de crème liquide min 30% de MG
200 g de chocolat noir 70 % de cacao

Décor :
Fruits confits *

Ustensiles Spécifique :
Maryse
Cercle à tarte diamètre 22 cm

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1 Préparation de la pâte sucrée :
1. Crémez le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez. Vous devez obtenir un aspect « œufs brouillés ».
3. Faites un puits de farine et déposez-y la pâte au centre. Ecrasez la pâte à la main.
4. Réservez-la au frais entre 2 feuilles de papier cuisson.
5. Placez la pâte dans le cercle à tarte en remontant bien les bords et piquez-la avec une fourchette. Réservez-la au frais 30 min pour éviter que les bords ne retombent à la cuisson.
6. Enfournez-la 10 min à 180°C pour la cuire à blanc.

2 Préparation de la ganache :
1. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier.
2. Chauffez la crème dans une casserole et portez-la à frémissement quelques secondes.
3. Versez-la en 3 fois sur le chocolat en mélangeant tout doucement à la maryse de l'intérieur vers l'extérieur. Votre ganache doit être lisse et brillante.

3 Montage :
1. Versez la ganache dans votre fond de tarte sans faire déborder puis réservez au frais.
2. Un fois la ganache fixée, décorez avec des fruits confits !
3. Démoulez et réservez à température ambiante.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt