

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. Enfourez-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.