

Tarte chocolat-cassis

Pour une tarte de 20 cm de diamètre (4 personnes)

350g de [*pâte sucrée au cacao*](#)

4 cuil à soupes de confiture de assis

Ganache chocolat

125ml de crème légère

28g de beurre

115g de chocolat noir à 70% de cacao

Chantilly au cassis

180g crème fleurette froide

1/2 feuille de gélatine

35g de coulis de cassis

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte et foncez-la dans le moule ou le cercle. Piquez-la et enfournez à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir

Préparez la ganache : versez la crème et le chocolat dans une casserole faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et que le mélange soit homogène. Incorporez le beurre hors du feu et réservez.

Quand le fond de tarte est froid étalez la confiture dessus puis recouvrez-la avec la ganache et réservez à température ambiante pour que la ganache refroidisse.

La chantilly au cassis : Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le coulis de cassis puis incorporez la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre et laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly puis incorporez-la délicatement et en trois fois au coulis de cassis refroidis.

A l'aide d'une poche a douille déposez la chantilly sur la ganache au chocolat, décorez avec des myrtilles ou des cassis et réservez au frais jusqu'au moment de servir