

# *Tarte au chocolat et aux fraises*

## *Pour une tarte de 28cm de diamètre*

580g de [pâte sucrée au cacao](#)

### *Ganache chocolat*

*300ml de crème légère*

*50g de beurre*

*275g de chocolat noir à 70% de cacao*

*300g de fraises*

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 ganache et réservez au frais pendant 1 heure pour que la ganache durcisse.

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en lamelles et disposez-les sur la tarte.