

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

TARTE AU CHOCOLAT EXPRESS



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 200 g de chocolat noir à pâtisser (1 plaquette)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Pâte d'amande (trois couleurs)

Préchauffez le four à 200°C.

Beurrez un moule à tarte. Déroulez la pâte dans le moule, piquez le fond avec les dents d'une fourchette. Déposez un disque de papier sulfurisé sur la pâte et le recouvrir de légumes secs ou d'un autre plat afin d'éviter que la pâte gonfle.

Enfournez à mi-hauteur et faites cuire le fond de tarte à blanc 20 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche, quand elle est bien chaude, mettez le chocolat (que vous aurez au préalable cassé en morceaux) à fondre tout en remuant sans cesse jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et brillant. Laissez refroidir.

Au sortir du four, délestez le fond de tarte des légumes secs. Le laissez refroidir, puis étalez la ganache refroidie, disposez dessus des décors en pâte d'amande découpés à l'emporte pièces selon votre fantaisie.

Dégustez.