

Tarte chocola'thé

Pour 6-8 personnes

450g de [pâte sablée](#)

Ganache chocolat

250ml de crème légère

55g de beurre

230g de chocolat noir à 70% de cacao

Ganache montée au thé

150g de chocolat blanc

210ml de crème liquide entière

1 cuil à café de thé de Noël

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 la pâte est froide et la ganache un peu plus épaisse, versez cette dernière sur le fond de tarte et laissez-la prendre à température ambiante.

Ganache montée au thé: Dans une casserole portez la crème à frémissement puis faites-y infuser le thé pendant 15 minutes. Filtrez la crème, reversez-la dans la casserole, ajoutez le chocolat blanc et laissez-le fondre à feu moyen sans cesser de remuer. Quand la crème est lisse et homogène, réservez-la au frais pendant 3 heures.

A la sortie du frigo fouettez la ganache au thé pendant 5 bonnes minutes pour lui donner du volume. A l'aide d'une poche à douille répartissez la ganache au thé sur la tarte et réservez-la au frais jusqu'au moment de servir.

