

Tarte Corian {chocolat-ananas-coriandre}

Pour 6 personnes

300g de [*pâte sucrée au cacao*](#)

Ganache

250g de crème liquide entière

160g de chocolat noir

100g de chocolat au lait

5g de graines de coriandre

25g de sucre

Garniture

250g d'ananas en morceau

2gousses de cardamome verte

50g de sucre

Le jus d'1 citron vert

Matériel: un moule ou un cercle à tarte de 20cm de diamètre.

Étalez la pâte, foncez-la dans un moule de 20cm de diamètre laissez-la au frais pendant 30 minutes minimum puis enfournez à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Ganache chocolat-coriandre: Ecrasez les graines de coriandre à l'aide d'un pilon.

Portez la crème et le sucre à ébullition, puis coupez le feu et ajoutez les graines de coriandre écrasées, laissez infuser 10 minutes.

Filtrez la crème puis remettez-la sur le feu en y ajoutant les chocolats, mélangez et coupez le feu quand le chocolat a entièrement fondu. Laissez refroidir un peu avant de verser la ganache sur le fond de tarte et réservez au frais pendant 2 heures.

Ananas caramélisé à la cardamome: Ouvrez les gousses de cardamome et récupérez les graines noires.

Dans une poêle, versez le sucre et le jus de citron vert, mélangez et ajoutez les graines de cardamome. Quand le sucre à fondu ajoutez les morceaux d'ananas et laissez-les caraméliser quelques minutes en remuant de temps en temps (en fin de cuisson les morceaux d'ananas doivent être légèrement coloré et il ne doit presque plus y avoir de liquide dans la poêle). Laissez refroidir.

Quand la ganache au chocolat à bien pris déposez les morceaux d'ananas froid sur la tarte et gardez au frais jusqu'au moment de servir.