

Tarte au chocolat et thé matcha

Pour 4 personnes

300g de pâte sucrée

Ganache chocolat

200ml de crème légère

180g de chocolat noir à 70% de cacao

30g de beurre

3 gousses de cardamome verte

Chantilly au thé matcha

80g de crème

40g de mascarpone

1 cuil à café de sucre glace

1 cuil à café rase de poudre de thé matcha

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 : Ouvrez les gousses de cardamome et récupérez les graines noires.

Versez la crème dans une casserole ajoutez les graines de cardamome et laissez infuser hors du feu pendant 15 minutes. Filtrez la crème, complétez si besoin et remettez-la sur le feu en y ajoutant le chocolat coupé en morceaux. 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 laissez tiédir avant de verser cette ganache sur les fond de tarte. Laissez prendre au frigo.

Chantilly au matcha : fouettez la crème avec le mascarpone, le sucre glace et la poudre de thé matcha pour obtenir une chantilly, versez-la dans une poche à douille et pochez-la sur la tarte.

