***Tartes chocolat liégeois***

**Pour 6 personnes**

Pâte sablé au cacao

150g de beurre mou

100g de sucre glace

30g de poudre de noisette

1 pincée de sel

200g de farine

15g de cacao amer en poudre

2 petits *œufs*

Ganache au chocolat

130g de chocolat noir 70% de cacao

70g de chocolat au lait

8g de miel

250g de crème entière liquide

30g de beurre mou

Chantilly

375ml de crème liquide entière

3 cuil à café de sucre glace

cacao en poudre

Pâte sablée au cacao: Mélangez délicatement le beurre mou avec le sucre glace, la poudre d'amande, l’œuf, la farine, le cacao en poudre et  le sel. Quand la pâte est lisse et homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Une fois que la pâte à reposée au frais, étalez-la et disposez-la dans les moules ou les cercles à tartelettes, piquez-la et placez-la au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C puis enfournez les fonds de tarte à 200°C pendant 10 minutes.

Ganache au chocolat: Portez la crème à frémissement avec le miel dans une casserole, coupez le feu et incorporez le chocolat, mélangez pour le faire fondre avant d'ajouter le beurre, remuez et quand la ganache est prête laissez-la refroidir un peu avant de la versez sur les fonds de tarte.

Réservez au frais le temps que la ganache se fige.

Chantilly: Fouettez la crème bien froide avec le sucre glace jusqu'à ce que vous obteniez une chantilly ferme.

Pochez la chantilly sur les tartelettes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée, saupoudrez de cacao en poudre et réservez au frais jusqu'au moment de servir.