

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Tarte au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation: 30min

Cuisson: 25min

Ingrédients:

- 300g de chocolat noir
- 80g de crème liquide
- 250g de farine
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 100g de sucre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 130g de beurre ramolli
- 1 pincée de sel
- beurre et farine pour le moule

Mélangez la farine, le sucre roux, la cannelle et le sel. Ajoutez 100g de beurre en parcelles. Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Incorporez 1/2 verre d'eau. Travaillez la pâte avec la paume de la main. Formez une boule et enveloppez-la dans un linge. Laissez reposer au frais 30 min.

Étalez la pâte, puis en garnir un moule beurré et fariné. Piquez le fond avec une fourchette. Couvrez de papier sulfurisé et lestez avec des haricots secs. Placez au four, préchauffé à th. 6 (180 °C), pendant 20 à 25 min. Laissez refroidir hors du four.

Cassez le chocolat en morceaux dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la sur le chocolat en mélangeant. Incorporez le beurre restant. Réservez au chaud au bain-marie.

Chauffez le sucre avec 1 c. à soupe d'eau, sur feu moyen, de façon à obtenir un caramel ambré. Incorporez-le au mélange au chocolat en fouettant sans arrêt et hors du feu.

Versez la préparation au chocolat dans le fond de tarte et réservez au frais 1 heure minimum.