

Tarte

(au chocolat noir)



Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

+ 2h30 de repos

Cuisson : 20 min

Matériel

1 moule rond à bords droits
et lisses de 22 cm de diamètre

350 g de pâte sablée

chocolat (p. xxx)

ganache chocolat café

175 g de crème fleurette

175 g de chocolat 74 % de cacao

1 cuillerée à café

de café lyophilisé

35 g de beurre

- Préparez la pâte sablée chocolat (vous pouvez la préparer la veille). Roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer une heure au réfrigérateur.
- Au bout de ce temps de repos, sortez la pâte du réfrigérateur, laissez-la 10 minutes à température ambiante puis, sur le plan de travail légèrement fariné, étalez-la sur une épaisseur de 2-3 mm. Garnissez le moule beurré en réalisant un bord de 2 cm. Parez le pourtour, piquez le fond avec une fourchette et réservez au réfrigérateur au moins une demi-heure pour éviter que la pâte ne se rétracte à la cuisson.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Sortez le moule du réfrigérateur, protégez le fond avec une feuille de papier sulfurisé remplie à hauteur de haricots secs et faites cuire pendant 20 minutes : la pâte chocolatée doit être bien cuite. Sortez le moule du four, retirez le papier sulfurisé et laissez refroidir avant de démouler.
- Préparez la ganache chocolat café. Avec un petit couteau, hachez le chocolat. Dans une petite casserole, portez la crème fleurette à ébullition puis ajoutez le café lyophilisé. Versez la crème sur le chocolat, mélangez lentement avec une spatule en évitant d'incorporer de l'air, ce qui rendrait votre ganache moins brillante. Laissez tiédir avant d'incorporer le beurre coupé en petits morceaux, en faisant tourner la ganache lentement. Versez-la sur le fond de tarte, tapotez légèrement pour lisser la surface et laissez durcir, pendant une heure, à température ambiante.
- Dégustez sans tarder !



Secret de pâtissier. Prenez la température de la ganache avec le bout de votre index : si, au toucher, vous ressentez une légère sensation de tiédeur, vous pouvez incorporer le beurre. Le respect de cette température est important : si la ganache est trop chaude ou trop froide quand vous ajoutez le beurre, elle risque de perdre son aspect souple et homogène.