**Tarte chocolat ganache**

|  |  |
| --- | --- |
| Tarte chocolat ganache* **Pâte sablée parfumée aux amandes**
* 240g de beurre
* 4g de sel
* 100g de sucre en poudre
* 1 gousse de vanille
* 50g de poudre d'amandes
* 50g de sucre glace
* 2 petits œufs
* 400g de farine
* **Ganache au chocolat**
* 235g de lait entier
* 50G de crème fraîche liquide
* 325g de chocolat noir 70% de cacao
* 100g de beurre
 | 1px |
|  | 1px |

|  |  |
| --- | --- |
| icone-couverts | **Préparation** |
|   | 1. **Réaliser la pâte sablée** : Faire dissoudre le sel dans l'œuf en remuant bien sans émulsionner.
2. Mélanger le beurre, le sucre semoule, le sucre glace tamisé, la poudre d'amandes tamisée et la vanille.
3. Ajouter les œufs et 100g de farine.
4. Quand la pâte se forme, incorporer le reste de la farine.
5. Étaler grossièrement et laisser reposer 2h minimum avant de foncer votre moule. Préchauffer le four à 175°C. Foncer le moule à [tarte](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/tarte-recette.html).
6. Faire cuire le fond à blanc (recouvert de billes de cuisson ou de haricots, attention : **ne pas oublier pas une feuille de papier cuisson pour protéger votre pâte !**) dans un four à 165°C pendant environ 20 minutes.
7. Surveiller bien l'avancement de la cuisson.
8. Eventuellement vous pouvez terminer la cuisson sans les billes.
9. Réserver le fond et le laisser refroidir avant d'y ajouter la [ganache](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/ganache-recette.html). **Préparer la ganache**
10. Faire bouillir séparément le lait et la crème.
11. Dans un grand saladier, râper le [chocolat](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/chocolat-recette.html).
12. Verser le lait et la crème.
13. Mélanger au fouet sans ajouter d'air (ne battez pas).
14. Ajouter le beurre.
15. Verser la ganache sur le fond de tarte.
16. Laisser prendre à température ambiante.
 |

Remarque : Vous pouvez ajouter des amandes hâchées à la ganache, ou des écorces d'orange.