

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

TARTE AUX DEUX CHOCOLATS

Ingrédients : pour 8-10 personnes

Pour la pâte :

120 + 20 g de beurre
200 g de farine
50 g de sucre
2 jaunes d'oeufs
3 c à s de cacao non sucré
1 pincée de sel

Pour la garniture :

300 g de chocolat noir à 60% de cacao
270 g de chocolat blanc
~~3/4 de citron confit au sel~~
45 cl de crème liquide
~~1,5 c à s de sucre à confiture~~
60 g de nougat
~~1,5 c à s de Grand Marnier~~
Un mélange de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis)



Préparation :

Pour la pâte :

Mélanger la farine et le cacao dans un saladier, travailler avec 120 g de beurre. Ajouter les jaunes d'oeufs, 1 c à s d'eau, le sucre et le sel. Mélanger et rouler en boule. Mettre 30 mn au frais.
Pour ma part je fais la pâte au robot avec la feuille n mettant d'abord les ingrédients avec le beurre froid coupé en dés, je mélange jusqu'à ce que l'ensemble devienne sableux puis j'ajoute les jaunes

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

d'œufs et l'eau. Attention de ne pas trop travailler la pâte qui sinon durcirait.

Étaler la pâte, la mettre dans un moule beurré ou un moule anti-adhésif de 27 cm de diamètre, dans ce cas inutile de beurrer le moule. Piquer la pâte avec une fourchette, la garnir de papier sulfurisé et la lester avec des haricots secs. Pour ma part je mets une deuxième moule un peu plus petit que celui employé pour la tarte. Placer au frais 30 mn. Cuire à four préchauffé à 210° pendant 25 mn environ (à adapter en fonction du four).

Quand le fond de tarte est cuit le laisser refroidir et réserver.

Pour la garniture :

Faire bouillir 30 cl de crème et ajouter le chocolat noir concassé. Mélanger pour faire fondre. Verser ce mélange sur le fond de tarte et laisser prendre au frais.

~~Pendant ce temps retirer la pulpe du citron confit au sel et couper l'écorce en tous petits dés. Râper le chocolat blanc. Faire bouillir le reste de crème (15 cl) avec le sucre à confiture, et hors du feu le verser sur le chocolat blanc. Ajouter le Grand Marnier, bien mélanger et laisser tiédir. Concasser le nougat et l'incorporer avec le citron confit à ce mélange.~~

Quand la ganache au chocolat noir est prise, étaler dessus le chocolat blanc et laisser prendre. Au moment du service décorer avec les fruits rouges.