

Tarte chocolat



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.065	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.040	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.002	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.200	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.050	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.050	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	1	Incorporer l'œuf.
Poudre d'amandes	0.050	Monter l'appareil.
Farine	0.010	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
		Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Crème	0.130	<u>Ganache chocolat :</u>
Couverture	0.120	Faire bouillir la crème et le miel.
Miel	0.013	Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Beurre	0.045	Incorporer le beurre en cubes.
		Verser dans les fonds.
		Refroidir.
Banane	1	<u>Montage de la tarte :</u>
Jus de citron	0.010	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
		Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
		Couper la banane en rondelles et les passer dans le jus de citron.
		Déposer les rondelles de bananes sur la crème d'amande.
		Cuire à 190°C.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
		Attendre le refroidissement.
		Faire la ganache et la verser aussitôt sur la tarte.
		Réserver au réfrigérateur.