

Tarte chocolat



Recettes

Beurre
Sucre
Œufs
Sel
Farine

Quantités

0.110
0.065
0.040
0.002
0.200

Progression

Pâte sablée :

Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Incorporer les œufs un à un.
Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Laisser reposer au froid.

Crème
Couverture
Miel
Beurre

0.130
0.120
0.013
0.045

Ganache chocolat :

Faire bouillir la crème et le miel.
Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Incorporer le beurre en cubes.
Verser dans les fonds.
Refroidir.

Ganache chocolat

Faire bouillir la crème et le miel.
Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Incorporer le beurre tempéré en cubes. Lisser au mixeur.
Verser dans les fonds.
Refroidir.