



Les papilles d' **Udibri**

TARTE COULANT CHOCOLAT



Temps de préparation
1h30 min



Temps de cuisson
30 min



Portions
8 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Tarte sucrée



Type de recette
Dessert/Pâtisserie

Ingrédients

Pâte sablée au cacao

- 200g de farine
- 120g de beurre froid
- 90g de sucre glace tamisé
- 60g de poudre de noisette
- 30g de cacao
- 1 œuf
- Sel de Guérande

Ganache au chocolat noir pour 8 pastilles

- 25g de chocolat
- 60 ml de crème liquide

Fondant au chocolat

- 160g de chocolat noir
- 133g d'œuf
- 80g de sucre
- 53g de beurre
- 53g de farine





Instructions

LA PÂTE SUCRÉE CACAO

- Mélanger les ingrédients secs
- Mettre le beurre coupé en cubes et sabler avec la feuille du robot ou avec les doigts.
- Ajouter l'œuf et pétrir la pâte sans trop la travailler.
- Poser la pâte sur une feuille sulfurisée et former une boule.
- Aplatir cette boule pour faciliter l'abaissement de la pâte.
- Filmer la pâte et la mettre au frais minimum 4 h, idéalement une nuit.

LA GANACHE AU CHOCOLAT

- Faire fondre le chocolat avec la crème liquide au bain-marie ou aux micro-ondes par tranche de 30 secondes.
- Répartir la ganache dans un moule pour obtenir des pastilles de ganache. Placer le moule au congélateur. Idéalement, procéder à cette étape la veille.

FAÇONNAGE DE LA PÂTE SUCRÉE

- Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte.
- Utiliser des cercles perforés de 7 cm et les beurrer légèrement.
- Foncer les cercles de pâte et piquer avec une fourchette les fonds de tarte.
- Placer au congélateur pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 175 C quelques minutes et enfourner les fonds de tarte pendant 6-8 min (à adapter selon la puissance du four).
- Placer les fonds de tarte sur une grille de refroidissement.

FONDANT AU CHOCOLAT

- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou aux micro-ondes pendant 1min30 à puissance moyenne. Si le chocolat n'est pas fondu prolonger le chauffage par tranche de 30 secondes. Une fois le mélange fondu, laisser refroidir.
- Ajouter les œufs puis le sucre et enfin la farine tamisée

MONTAGE

- Remplir aux deux tiers chaque fond de tarte avec de la pâte à fondant au chocolat.
 - Insérer des pastilles de ganache au chocolat et les couvrir du reste de pâte à fondant.
 - Placer au congélateur pendant 20 minutes.
 - Déposer les tartelettes sur un tapis de cuisson perforé ou du papier sulfurisé.
 - Cuire les tartelettes au four préchauffé à 200 C pendant 10 minutes (à surveiller selon la puissance du four).
 - Laisser refroidir sur une grille pendant 5 minutes avant de les décercler.
 - Il est préférable de les déguster tiède pour un cœur bien coulant
- À vos papilles !

