

TARTE POIRE CHOCOLAT

REMARQUE :

- Pour une pâte sucrée chocolatée, Ajouter 10g de cacao à la farine.
- La pâte peut se faire à l'avance et se congeler.
- Pour avoir une pâte qui ne se rétracte pas à la cuisson on peut mettre le moule foncé 30 min au frigo.

Ingrédients : (6 pers)

- 1 pâte sucrée
- 1 poire
- 180g de chocolat noir
- 15 cl de crème fleurette
- Un filet de caramel au beurre salé.

La pâte sucrée :

INGREDIENTS : 140g de beurre • 100g de sucre • 1 œuf • 200g de farine • 50g de poudre d'amande • (ou 25g de poudre d'amande et 25g de noix de coco râpée • 1 pincée de sel •

PREPARATION : Au batteur travailler le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter l'œuf et mélanger (utiliser 1.5 œuf selon taille et consistance). Ajouter la farine la poudre d'amande et l'extrait de vanille. Tous les éléments doivent être bien incorporés mais sans être trop travaillés. À ce stade la pâte est molle et légèrement collante. Verser la pâte dans un film alimentaire Façonner en forme de disque épais et la laisser raffermir au frigo. Elle doit être bien froide pour bien s'étaler. Mettre au congélateur si on manque de temps.

La Tarte :

PREPARATION :

- 1) Couvrir la pâte de papier sulfurisé et garnir de haricots secs et cuire au four pendant environs 20 minutes.
- 2) Une fois cuite réaliser la ganache en faisant chauffer la crème.
- 3) Pendant que la crème chauffe découper le chocolat en petits morceaux et les mettre dans un saladier.
- 4) Quand la crème est bien chaude la verser sur le chocolat et laisser 2 minutes.
- 5) Après 2 minutes mélanger doucement la crème et le chocolat par le centre, la préparation va s'homogénéiser progressivement.
- 6) Disposer les poires préalablement coupées en tranches fines sur le fond de la tarte.
- 7) Recouvrir de ganache au chocolat.
- 8) Laisser raffermir au frigo le plus longtemps possible.
- 9) Décorer de quelques poires et du caramel pour apporter de la douceur

REMARQUE :

- Vous pouvez utiliser les restes de pate sucrée pour faire des biscuits et laisser libre cour à votre imagination en les saupoudrant de pavot ou de sucre à la cannelle, on peut aussi réaliser de petit sandwichs au chocolat si il vous reste de la ganache. Pensez à les faire refroidir sur une grille et à les conserver dans un récipient hermétique c'est un délice avec le thé.