



## RECETTE

# tarte chocolat crémeuse

*L.thierry*

### PATE SUCREE CHOCOLAT

175 grammes beurre  
100 grammes sucre glace  
1 oeuf

20 grammes cacao  
250 grammes farine

### GANACHE SPECIALE A CUIRE

130 grammes crème  
1 gousse vanille  
1 oeuf  
1 jaune oeuf  
25 grammes beurre  
110 grammes chocolat



*présentation: verser une réduction de vanille autour. (réduire à feu doux le mélange de 150gr de crème, 15 gr sucre, 1/2 gousse de vanille)  
servir avec une compotée de framboise.*

*VARIANTE : disposer des bananes cuites au beurre au fond du moule*

préparer la ganache. infuser la vanille dans le lait. Verser sur le chocolat fondue 45°C. Ajouter le beurre et mélanger avec l'oeuf et le jaune.

cuire un fond de pâte sucrée à blanc. couler la ganache spéciale à cuire. Cuire 8 min à 120°C.