

Tartelette au chocolat

Le tout en BIO

Recette proposée par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération « manger mieux, manger bio »

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES :

Pour la ganache :

250 g de chocolat (50 % cacao)

25 cl de crème liquide

10 cl lait

1 œuf entier

Pour la pâte :

125 g de beurre mou

300 g de farine

115 g de sucre glace

4 jaunes d'œuf

1 œuf

1 pincée de sel

RECETTE :

Confection pâte :

Sabler la farine avec le beurre mou, le sucre et le sel.

Ajouter les jaunes d'œuf et l'œuf entier. Mélanger le tout.

Laisser reposer 1 h au frigo.

Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie, sans oublier de la piquer avant de la disposer dans un moule à tarte. Faire précuire la pâte 10 mn au four th6 (180°).

Ganache :

Dans une casserole, porter la crème à ébullition.

Dans un saladier, casser le chocolat en morceaux.

Verser la crème chaude sur le chocolat.

Fouetter à part le lait avec l'œuf.

Mélanger dans le saladier avec la crème et le chocolat.

Verser cette préparation dans le fond de tarte encore chaud.

Laisser dans le four éteint (mais encore chaud) pendant 20 mn environ. Servir froid.

Bon appétit

Dessert BIO

Agence
BIO