

Tarte au chocolat

La tarte que tous les accros au chocolat adorent ! A savourer accompagnée d'une tasse de café.

environ 12 parts



Débutant

up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de Ø 26 ou 28 cm

Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé

80 gr. de sucre

1 gr. de sel

1 jaune d'oeuf

150 gr. de beurre pommade

(mou)

Pour la ganache:

400 ml de crème fraîche liquide

300 gr. de chocolat noir de

couverture

1 gr. de cannelle moulue

1 sachet de Sucre Vanillé

Bourbon Dr.Oetker

50 gr. de sucre

50 gr. de beurre

1 oeuf

1 blanc d'oeuf

- 1 Beurrez et farinez un moule à tarte et préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte:

Versez la farine dans un récipient. Ajoutez les autres ingrédients et pétrissez au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- 3 Etalez la moitié de la pâte et foncez le moule. Formez un boudin avec l'autre moitié de pâte et pressez-le sur le pourtour du moule pour former la bordure.

- 4 Préparation de la ganache:

Faites chauffer la crème dans une casserole. Hachez grossièrement le chocolat, ajoutez-le à la crème et laissez fondre. Retirez du feu puis incorporez le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et le beurre. Ajoutez l'œuf et le blanc d'œuf au mélange et remuez bien. Versez la crème sur la pâte.



Dr. Oetker France

Placez au four dans la partie médiane et faites cuire:

Position de la grille : Milieu

- 5 Sortez la tarte du four et laissez refroidir. Saupoudrez de cacao en poudre avant de déguster.

