



Tarte au chocolat au lait et Chocolat blond Dulcey

Préparation

1h+ 1 nuit

Cuisson

180°C - 15 / 20 min

Résultat

6/8 personnes

Informations nutritionnelles

Energie	398 kcal
Gucides	35,1 g
dont Sucres	22,3g
Lipides	25,6 g
dont AGS	15,7 g

Les Ingrédients

- 95g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 150g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf entier
- 225g de farine
- 15g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

- 225g de chocolat au lait
- 150g de crème liquide entière
- 25g de miel

- 110g de chocolat Blond Dulcey
- 180g + 72g de crème liquide entière

La ganache montée au chocolat Dulcey : Faire fondre le chocolat blond Dulcey au bain-marie. Dans une casserole porter à ébullition les 72g de crème liquide. Verser lentement un tiers du mélange sur le chocolat fondu tout en remuant énergiquement en faisant des petits cercles avec une maryse. Répéter l'opération 2 fois. Ajouter le reste de crème liquide froide. Filmer au contact et réserver au frais pendant 1 nuit. Le lendemain monter délicatement la ganache montée.

La pâte sucrée cacao : Mélanger le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, le beurre, le sel et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter l'œuf. Mélanger. Tamiser la farine et le cacao en poudre et finir de mélanger. Former une boule avec la pâte, la filmer et la mettre au frais pour qu'elle soit plus facile à travailler. Etaler la pâte et foncer votre moule. Faire cuire à 180°C pendant 15/20minutes.

La ganache au chocolat au lait : Faire fondre le chocolat au lait au bain marie. Dans une casserole portez la crème et le miel à ébullition. Verser lentement un tiers du mélange sur le chocolat fondu tout en remuant énergiquement en faisant des petits cercles avec une maryse. Répéter l'opération 2 fois.

Le dressage : Verser la ganache chocolat au lait sur la pâte sucrée. Une fois refroidie, pocher la ganache montée. Parneser de copeaux de chocolat blond Dulcey.