

# TARTE TOUT CHOCOLAT

*par Gil Capuano*



### **Pâte sablée chocolat**

*Cette étape peut être réalisée la veille*

300g beurre  
150g sucre  
40g cacao en poudre non sucré  
380g farine

Mélanger le beurre, le sucre puis le cacao et la farine.  
Réserver au froid.

### **Glaçage au cacao**

*Cette étape peut être réalisée la veille*

240g d'eau  
290g de sucre  
100g de cacao  
200g de crème liquide  
20g gélatine trempée et pressée

Porter à ébullition tous les ingrédients en remuant, sauf la gélatine. À ébullition, ajouter la gélatine puis passer au chinois. Réserver.

### **Ganache**

420g de crème entière  
375g de lait  
9 jaunes d'œufs  
120g de sucre  
580g de chocolat noir

Mettre le lait et la crème à bouillir. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser le lait et la crème sur le mélange puis le cuire sans jamais le laisser bouillir. Verser la crème chaude sur le chocolat noir. Mixer le tout.

Foncer les fonds de tarte. Cuire à 180° à vide. Laisser refroidir puis mettre la ganache.  
Mettre au froid. Réaliser le glaçage de la tarte.  
Réserver au froid.

Bonne dégustation !