Tarte pralinée tout chocolat

Coup de coeur / dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8-10	$	30min	20min

Bonjour! On se lance ici dans la réalisation d'une tarte ultra gourmande : une pâte sucrée au cacao, un praliné également au cacao et une ganache au chocolat noir! Comme elle est très généreuse, j'aime bien servir de très fines parts avec le café à la fin d'un bon repas ou alors à l'heure du thé le dimanche! Pour faire la pâte pralinée plus facilement (et rapidement), je triche ici un peu en utilisant des noisettes caramélisées du commerce afin d'éviter tout le processus de cuisson du sucre, mais si tu souhaites tout faire de A à Z, retrouve notre recette de pâte pralinée sur le blog!

Liste des ingrédients

Pour la pâte

90 g de sucre glace

30 g de cacao pur en poudre

120 g de beurre

210 g de farine

30 g de poudre d' amande

1 oeuf

1 pincée de fleur de sel

Pour le praliné

100 g de noisettes caramélisées

1 cs de cacao pur en poudre

1 pincée de sel

Pour la ganache

200 g de chocolat noir pâtissier

2 dl de crème liquide

1 pincée de fleur de sel

Étapes de préparation

1

Pour la pâte, mélange le sucre glace, le cacao, la poudre d'amande et le sel. Ajoute le beurre pommade et commence à pétrir, ajoute l'oeuf puis la farine tamisée juste le temps d'amalgamer la pâte. Filme et place au frais 30 à 60 minutes.



2

Abaisse la pâte à 2-3 mm d'épaisseur et fronce un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Pique le fond de tarte avec une fourchette et fais-le cuire environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°c. Laisse refroidir.



3

Pour le praliné chocolat, place les noisettes caramélisées, la poudre de cacao et le sel dans un mixeur et mixe en plusieurs fois jusqu'à avoir une pâte homogène. Verse dans le fond de tarte et laisse prendre au frais 1 à 2 heures.



4

Pour la ganache, hache finement le chocolat, place-le dans un grand saladier. Porte la crème à ébullition dans une petite casserole, puis verse-la sur le chocolat en mélangeant bien pour avoir une ganache homogène. Ajoute le sel et laisse refroidir quelques instant avant de la verser délicatement dans la tarte.



5

Laisse prendre au frais de 2 heures à toute une nuit avant de servir! Bon app'

