

Tarte au chocolat au lait de Benji



Pour un moule à tarte de 28 cm

Préparation : 30 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Pâte sucrée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre à température ambiante
- 125 g de sucre
- 1 oeuf

Ganache

- 25 cl de crème liquide
- 400 g de chocolat au lait

Pour la pâte sucrée, vous pouvez la réaliser à la main ou au robot à l'aide du crochet en mélangeant d'abord la farine le sucre et le beurre coupé en petits morceaux afin d'obtenir un sablé grossier puis ajoutez l'oeuf et arrêtez de mélanger dès que la pâte forme une boule. Il faut éviter de trop travailler la pâte. Enveloppez-la dans du papier film et laissez reposer 1 heure au frais.

Au bout de ce temps, préchauffez votre four à 160°C (prévoir 180° C pour vous).

Étalez votre pâte sur une toile farinée ou une feuille de papier sulfurisée qui va permettre de transporter plus facilement la pâte dans le moule beurré. *C'est ce que nous avons fait après une première tentative ratée.* Une fois la pâte bien installée, enlevez l'excédent de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur le moule ou simplement à l'aide d'un couteau. Piquez le fond de pâte et entreposez 30 minutes au frais.

Faites cuire la pâte à blanc 25 minutes, soit en disposant du papier sulfurisé recouvert de légumes secs, soit en posant sur la pâte un autre moule de diamètre inférieur. Laissez refroidir.

Préparez la ganache (cette étape peut se faire pendant la cuisson de la pâte).

Faites chauffer la crème dans une casserole et versez sur le chocolat en pistole ou râpé sans remuer. Laissez reposer à couvert pendant 5 minutes puis mélangez avec une maryse.

Laissez refroidir un peu avant de verser la ganache sur la pâte.

Réservez au frais après refroidissement. Le mieux étant de préparer la tarte la veille pour le lendemain pour avoir une ganache ferme.