

Sablé de chocolat, ganache de chocolat noir, miroir de chocolat |

Recette pour 12 tapas



Description

Fond de pâte sablée au cacao, ganache crémeuse et glaçage miroir au chocolat noir.

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 60 Gr Sucre glacé
- 60 Gr Poudre d'amande
- 30 Gr Cacao en poudre
- 230 Gr Farine

ganache de chocolat noir cuite

- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 25 Gr Beurre
- 175 Gr Chocolat noir

Miroir chocolat de finition.

- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 20 Gr Sirop de maïs
- 70 Gr Chocolat noir
- 10 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **360 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Pâte sablée

Passez votre beurre au micro-ondes jusqu'à obtenir une consistance pommade. Placez le beurre en pommade au fond du bol, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez l'œuf et mélangez. Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures. Par la suite, il faudra la malaxer légèrement entre les mains, avant de pouvoir l'abaisser au

rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné. De cette manière, la pâte ne collera pas à la table. Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo, vous pourrez par la suite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes. Une fois vos tartelettes foncées, cuire au four à 356°F (180°C) environ 10-12 minutes.

Ganache de chocolat noir

Faites bouillir la crème, puis hors du feu ajoutez le chocolat et le beurre, puis mélangez vigoureusement.

Coulez la ganache dans les fonds de pâte sucrée préalablement refroidit. Mettre au frigo 30 minutes.

Miroir de finition

Faites bouillir la crème avec le sirop de maïs, versez-la sur le chocolat noir, ajoutez le beurre et mélangez délicatement avec le fouet. Laissez légèrement tempérer, puis versez la préparation sur la ganache solidifiée dans les tartelettes. Assurez-vous de la belle finition, grâce à une fine couche.

Bon appétit!