

Tartes au chocolat

Ingrédients

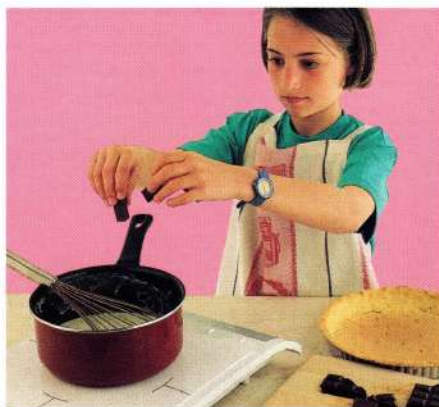
- Pâte brisée (recettes pages 46-47).
- 250 g de crème liquide
- 250 g de chocolat noir ou au lait
- Sucre glace
- Pâte d'amandes
- Haricots secs

Matériel

- Rouleau à pâtisserie
- Moule à tarte
- Bol
- Casserole
- Fouet
- Emporte-pièce
- Couteau



1. Prépare ta pâte brisée, étale-la et dispose-la dans le moule (pour que la pâte ne gonfle pas à la cuisson, recouvre-la de haricots secs). Fais cuire 20 minutes au four à 200°C.



2. Avec un adulte, fais bouillir la crème fraîche, puis incorpore le chocolat en morceaux. Verse ta ganache dans le fond de tarte

déjà cuit, lisse avec le dos d'une cuillère et laisse refroidir.

3. Mélange ta préparation au fouet jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte lisse et homogène.



4. Étale la pâte d'amandes au rouleau, saupoudre de sucre glace pour qu'elle ne colle pas. Découpe des motifs à l'emporte-pièce. Pose-les sur la tarte pour la décorer.





Astuce : si tu n'as pas d'emporte-pièce, utilise un couteau pour découper des motifs dans la pâte d'amandes. Tu peux aussi découper des lettres pour former le nom de celui dont c'est l'anniversaire.

