

TARTE SABLEE AU CHOCOLAT **(Recette de Bernard PACAUD - L'Ambroisie à Paris)**

Ingrédients pâte sablée :

150 g de farine T55
125 g beurre ramolli à température de la cuisine
1 pincée de sel
80 g de sucre glace
1 œuf entier
1 cuillère à soupe d'extrait de café

Ingrédients appareil à chocolat :

100 g de couverture de chocolat amer
60 g de beurre
2 jaunes d'œufs
1 œuf entier
30 g de sucre
QS cacao amer en poudre

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, le sucre glace, l'œuf battu, le sel et l'extrait de café.

Quand ce mélange est fait, ajouter petit à petit la farine et travailler légèrement la pâte.

Mettre en boule dans un saladier recouvert d'un linge humide et laisser reposer deux heures et demi dans le réfrigérateur.

Ensuite, étaler cette pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

L'installer soigneusement dans un moule à tarte de 20 cm de diamètre très légèrement beurré.

Bien insister pour que la pâte adhère aux parois du moule. Piqué une dizaine de fois avec une fourchette le fond de tarte et remettre au réfrigérateur pendant deux heures.

Préchauffer votre four à 190°.

Y faire cuire le fond de tarte, sur lequel on aura mis du papier sulfurisé et des noyaux de cuisson, dans le four ramené à 180° pendant 10 mn.

Sortir le fond de tarte du four et à ce moment là seulement, commencer à préparer l'appareil à chocolat en mettant une casserole au bain marie dans laquelle on laissera fondre doucement le beurre et le chocolat qu'on mélangera avec une spatule. Dans un saladier, battre énergiquement l'œuf entier, les jaunes d'œufs et le sucre. Utiliser de préférence un batteur électrique sur la grande vitesse pour obtenir une consistance identique à des œufs montés en neige.

Ajouter alors le chocolat et le beurre fondu. Mélanger délicatement pour ne pas faire retomber les œufs montés. Garnir le fond de tarte cuit avec cet appareil.

Cuire au four à 180° pendant 9 mn.

Sortir la tarte du four et la saupoudrer de cacao amer en poudre. Servir tiède ou froid suivant votre goût.