

Carte au chocolat sur crème d'amande

Ingrédients :

Pour la pâte brisée maison :

250 g de farine, 125 g de beurre, 125 g de sucre semoule, 1 pincée de sel, 1 œuf, 1 sachet de sucre vanillé.

Pour la crème d'amande :

125g de beurre ramolli
125g de sucre
2 oeufs
125g de poudre d'amandes
2 cuillères à café de rhum

Pour la ganache :

un petit pot de crème entière liquide 20 ou 25 cl)
250 g de chocolat au lait de qualité

C'est parti :

1- Préparer tous les ingrédients. Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux, dans un cul de poule. Sabler la pâte entre les doigts.

2-Disposer le sablage en fontaine et verser au centre le sucre, le sel, l'œuf, le sucre vanillé. Du bout des doigts,...
...former une boule compacte et homogène.

3-Fraiser rapidement avec la paume de la main. Laisser reposer au frais quelques heures avant utilisation.
(Attention à ne pas trop travailler la pâte afin de ne pas la rendre cassante)

4-Etaler toute la pâte puis la disposer sur un moule à tarte circulaire préalablement beurré. Bien remonter la pâte sur les bords et piquer le fond avec une fourchette.

Préparation de la crème d'amande :

5-Battre le sucre avec le beurre en pommade, ajouter les 2 oeufs puis les amandes en poudre et le rhum. Bien mélanger le tout.

6-Etaler cette crème sur le fond de tarte, mettre à four chaud (200°C) 20 à 30 minutes, la pâte doit être dorée.

7-Sortir la tarte et seulement à ce moment, préparer la ganache en portant à ébullition la crème. Sortir la casserole du feu, mettre la totalité du chocolat découpé en petits morceaux et recouvrir la casserole d'un couvercle.

Attendre 10 minutes précises.

Remuer alors la préparation.

Etaler la ganache sur la crème d'amande.

Laisser reposer au frigo. Servir frais.