



TARTE CHOCOLAT

Croûte aux noix

Réduire en poudre fine les noix avec la farine et le sucre glace. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que former une pâte.

Répartir la pâte uniformément dans un moule à tarte à fond amovible de 28 cm de diamètre. Presser fermement la pâte dans le fond et sur les rebords du moule. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond de l'abaisse. Réfrigérer 30 minutes.

Couvrir la croûte d'une feuille de papier d'aluminium et y déposer des pois secs (ou de céramique). Cuire au four 15 minutes à 200°C. Retirer les pois et le papier. Poursuivre la cuisson 5 minutes

Crème au chocolat

Dans une casserole, hors du feu, mélanger au fouet la crème, le lait, le sucre et les œufs. Cuire à feu moyen-doux en remuant constamment jusqu'à ce que la crème ait légèrement épaissi. Verser sur le chocolat et laisser fondre 1 minute sans remuer. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Verser l'huile en filet en fouettant.

Verser la crème au chocolat dans le fond de tarte. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit prise.

Enjoy your meal !!



LES RECETTES DU CONFINEMENT



Une recette québécoise des restaurants Ricardo

A suivre sur <https://www.cafericardo.com/>

Cette idée de recette nous a été communiquée par Marie D.

WWW.SPPB.EU



70 g de noix mondées et grillées
190 g de farine
65 g de sucre glace
85 g de beurre
1 œuf



280 g de chocolat noir 58 %
250 ml de crème
125 ml de lait
50 g de sucre
2 œufs
60ml d'huile de noix
30g de noix grillées
Cacao