



## Ma tarte au chocolat express

### Ingrédients :

- 1 pâte sablée (ici j'ai utilisé une pâte feuilletée)
- 400 ml de crème entière liquide
- 350 g de chocolat pâtissier

### Préparation :

Dérouler la pâte sablée et la mettre dans un moule à tarte. Le mien mesure 30 cm de diamètre.

La faire cuire intégralement sans garniture. En effet, il faut juste rajouter la ganache au chocolat et laisser refroidir au frigo pendant 1 heure au moins.

Pour faire la ganache, mettre la crème liquide dans une casserole et la faire chauffer.

Quand il y a quelques bouillons, ajouter le chocolat cassé en petits morceaux petit à petit tout en mélangeant au fouet.

Quand le chocolat est intégralement fondu, stopper le feu.

Prendre la pâte sablée et ajouter cette ganache sur le dessus tout en essayant que la surface soit le plus lisse possible.

Mettre au frigo pendant 1 heure minimum afin que la ganache durcisse. Sortir quelques minutes avant de la ~~dévo~~ consommer pour plus de fondant.

Vous pouvez également ajouter du pralin, des noisettes ou des amandes sur votre pâte sablée avant de rajouter la ganache pour les plus gourmands. Toutefois, sans rien ajouter, elle est parfaite !

Bon appétit !