



# TARTE AU CHOCOLAT HALLOWEEN

## INGRÉDIENTS

### PÂTE SUCRÉE

- 230g Beurre
- 500g Farine T55
- 200g Sucre semoule
- 3 Œufs
- 1 pincée de Sel fin
- 70g Poudre d'amande

### GANACHE CHOCOLAT

- 30cl Crème liquide
- 30g Miel
- 50g Beurre
- 250g Chocolat noir (min 60 %)

### DÉCORS

- A réaliser avec la pâte sucrée

## PRÉPARATION DE LA PÂTE SUCRÉE

- Mélange du bout des doigts le beurre froid coupé en petits dés avec la farine.
- Ajoute le sucre, la poudre d'amande et le sel fin.
- Ajoute les œufs et mélange avec les mains jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- Enroule la pâte dans du film étirable et mets-la au frais au moins 1h.
- Aplatis la pâte avec un rouleau à pâtisserie, pique la pâte avec une fourchette, et garnis un moule à tarte.
- Prépare également tes décors avec les chutes de pâte, tu peux utiliser un emporte-pièce Halloween ou faire un décor avec la pointe d'un couteau.
- Remets au frais au moins 30 min (cela permet d'éviter que la pâte rétrécisse à la cuisson).
- Mets la petite tartelette et tes décors à cuire au four à 150°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée (environ 30 min).
- Sors la pâte et étale dessus avec un pinceau, un peu de crème liquide. Remets au four quelques minutes et laisse refroidir. La crème formera sur la pâte une couche protectrice et évitera à ta tarte d'être toute ramollie.

## PRÉPARATION DE LA GANACHE

- Dans un saladier, dépose le chocolat cassé en morceaux.
- Dans une casserole, verse la crème, le miel et le beurre et porte à ébullition (formation de petites bulles en surface).
- Verse ce mélange sur le chocolat et remue bien à l'aide d'une spatule. Laisse tiédir cette préparation et verse dans ton fond de tarte. Remets au frais une petite heure le temps que la ganache durcisse.
- Au moment de déguster, dépose sur la tarte tes décors.

Bouhhhhhhh 🦇

**-10% SUR VOTRE PROCHAIN ATELIER CHEFSQUARE**

Avec le code **SALONCHOCO10** profitez d'une offre spéciale sur une sélection de cours de cuisine et pâtisserie sur [chefsquare.fr](https://chefsquare.fr)

