



Tarte Chocolat en 4 textures

Une recette *by* Pâtisserie Vero-Dodat Paris

Ingrédients pour la pâte sucrée chocolat

- **Beurre** : 75g
- **Sucre** : 30g
- **Poudre d'amande** : 15g
- **Sel** : 1g
- **Oeufs entiers** : 30g
- **Farine T55** : 125g

Ingrédients pour le crémeux chocolat

- **Jaunes d'oeufs** : 20g
- **Oeufs entiers** : 50g
- **Crèmes** : 250g
- **Sucre** : 50g
- **Chocolat** : 175g

Pour l'insert chocolat

- **Réaliser un praliné au grué de cacao**

Ingrédients pour la ganache au chocolat

- **Crème à 35% de matière grasse** : 50g
- **Chocolat de couverture** : 20g
- **Gélatine masse** : 5g