

TARTE CHOCO-CRUMBLE



Ingrédients (10-12 personnes):

1 fond de tarte cuit à blanc (pâte sablée nature ou chocolat)

Ganache :

400 g de crème liquide

500 g de chocolat noir

70 g de beurre

Crumble :

100 g de farine

100 g de beurre

100 g de cassonade

50 g de poudre d'amandes

5 g de cacao noir et 1 cs pour le décor

- Préchauffez le four à 180° (Th 6).
- Chauffez la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Mélangez soigneusement puis ajoutez le beurre. Lissez bien le tout.
- Coulez la ganache sur le fond de tarte cuit et laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez du bout des doigts la poudre d'amandes, la farine, le sucre, le beurre et le cacao. Faites de grosses miettes. Répartissez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson. Enfournez environ 8 minutes puis laissez refroidir.
- Parsemez la tarte de ce crumble et saupoudrez de cacao avant de servir.