

TARTE CHOCO-PAIN D'EPICE



Ingrédients (8-10 personnes) :

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

Ganache :

200 g de pain d'épice + 1 tranche pour le décor (facultatif)

50 cl de lait entier

350 g de chocolat noir

- Préchauffez le four à 180° (Th 6).
- Ôtez les bords du pain d'épice puis coupez-le en petits morceaux.
- Faites chauffer le lait dans une casserole et ajoutez les morceaux de pain d'épices.
- Mélangez jusqu'à ce qu'ils fondent totalement (si besoin mixer quelques secondes).
- Hors du feu, ajoutez le chocolat noir en morceaux et lissez bien le mélange.
- Coulez sur le fond de tarte et laissez refroidir.
- Toastez une tranche de pain d'épice et coupez-la en petits éclats pour décorer la tarte.