

Tarte chocolat au lait, gingembre & citron vert

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 160g de farine
- 50g de maïzena
- 360g de chocolat au lait à minimum 40% de cacao
- 165g de crème liquide entière
- 9g de gingembre frais

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle et mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou au congélateur pendant 30 minutes).
4. Ensuite, enfournez le fond de tarte à 170°C pour environ 20 minutes de cuisson (la pâte doit être dorée), puis laissez-la refroidir.
5. Ganache chocolat au lait, gingembre, citron vert : de chocolat au lait à minimum 40% de cacao de crème liquide entière de gingembre frais Les zestes d'un citron vert Faites fondre le chocolat.
6. Faites chauffer la crème avec le gingembre finement émincé, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en remuant après chaque ajout.
7. Ajoutez les zestes de citron vert (en en mettant un peu de côté pour la déco) puis passez la ganache au mixeur plongeant.
8. Versez-la immédiatement dans le fond de tarte refroidi, puis laissez-la cristalliser (si possible à température ambiante, sinon pensez à la sortir du réfrigérateur minimum 45 minutes avant la dégustation, la tarte aura bien plus de goût quand elle n'est pas froide).
9. Quand la ganache a cristallisé, ajoutez quelques zestes puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com