



Tarte au chocolat

Facile 45 minutes 6 personnes

Ingrédients :

1 pâte sablée prête à cuire
225g de crème liquide
75g d'huile ISIO 4
360g de chocolat noir
Carrés de chocolat blanc
Carrés de chocolat noir



①

Préchauffez votre four Thermostat 6. **Placez** la pâte avec son papier sulfurisé dans un moule à tarte, **piquez-la** à l'aide d'une fourchette et **faites cuire** « à blanc » pendant 15 min. Faites refroidir.

②

Mélanger la crème liquide et **ISIO 4**, portez à ébullition, **versez** sur le chocolat noir et **mélangez** jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

③

Une fois le fond de tarte refroidi, **versez** la ganache, **placez** au réfrigérateur pendant 20 min afin de raffermir la ganache.

④

Parsemez de copeaux de chocolat blanc et noir réalisés à l'aide d'un économe. Pour accentuer la gourmandise, **râpez** quelques zestes d'orange et accompagnez d'un sorbet du même fruit.