**Tarte chocolat (8 personnes)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recettes (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pâte sucrée:</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Farine</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf entier</td>
<td>40 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>2 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ganache chocolat:</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Crème liquide</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre inverti</td>
<td>25 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Couverture noire</td>
<td>225 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>90 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Décors:</strong> chocolat de couverture noir</td>
<td>QS</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Décorer:</strong></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**REALISER:** la pâte sucrée

**RESERVER:** au froid

**ABAISSEZ:**

**FONCER:** un cercle de Ø 22 cm

**CUIRE:** à blanc

**RÉSERVER:** sur grillé

**GARNIR:** avec la ganache chocolat

**DÉCORER**

---

**Croquis**

![Diagram of tart with ganache and pastry layers]