

## Tarte Chocolat sarrasin

### **Pâte sucrée :**

Beurre salé : 150 g  
Sucre glace : 90 g  
Poudre d'amande : 40 g  
Œuf : 1 pièce  
Farine : 250 g

### **Ganache chocolat noir sarrasin :**

Chocolat noir : 200 g  
Crème liquide : 20 cl  
Miel : 40 g  
Beurre salé : 30 g  
Sarrasin : 70 g

### **Dressage :**

Chocolat blanc : 100 g  
Fleur comestible : 20 g

### **1/ La pâte sucrée :**

Mettre le beurre coupé en dés, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf, la farine et le sel dans la cuve du robot muni de la feuille. Mélanger l'ensemble pour former une pâte homogène. La filmer et laisser reposer au réfrigérateur 2 heures. Passé ce temps, préchauffer le four à 170 °C. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, couper un cercle de pâte, et le foncer dans un cercle à tarte. Piquer avec une fourchette, puis déposer le fond de tarte sur une plaque. Cuire le fond de tarte à blanc pendant 15 minutes à 170 °C.

### **2/ La ganache :**

Faire torréfier le sarrasin dans une poêle avec la sonde easy gourmand sur le programme grillé pendant 3 minutes. Faire infuser la crème et 50 g de sarrasin (conserver 20 g pour le dressage) à feu doux pendant 20 minutes. Remettre la crème dans la casserole avec le miel, et mettre la sonde easy programme bouillir. Verser sur le chocolat en 3 fois. Emulsionner puis ajouter le beurre salé en morceaux. Mixer sans incorporer d'air. Couler la ganache dans le fond de tarte. Laisser prendre au froid 2 heures.

### **3/ Le dressage :**

Faire fondre le chocolat blanc dans une casserole sur la plaque avec la sonde easy gourmand, programme fondre. Le mettre dans un cornet. Décorer la tarte d'un filet de chocolat blanc, de sarrasin grillé et de pétales de fleurs avant de servir.