

## *Tarte Chocolat aux Fruits Confits*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 2 heures**

### **Ingrédients:**

|                     |      |
|---------------------|------|
| - Beurre de Cuisson | 100g |
| - Sucre Semoule     | 80g  |
| - Oeufs             | 1    |
| - Farine            | 200g |
| - Chocolat Fondant  | 200g |
| - Crème Fraîche     | 200g |
| - Fruits Confits    |      |

### **Recette:**

- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde pour obtenir une pommade.
- Ajoutez l'œuf à cette pommade et fouettez jusqu'à obtention d'une apparence œufs bouillés.
- Tamisez la farine sur le tout et travaillez la pâte à la main.
- Etalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à obtention du diamètre de votre moule à tarte (environ 22 cm).
- Placez-la dans votre moule sur le papier sulfurisé et foncez les bords. Piquez le fond avec une fourchette puis laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Recouvrez la pâte de papier sulfurisé puis d'une chaîne de cuisson à blanc.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes : vérifiez la coloration de la croûte. Sortez du four et conservez-la dans le moule à température ambiante.
- Pour la ganache, cassez le chocolat en morceaux dans un cul de poule.
- Chauffez la crème liquide jusqu'à frémissements puis versez-la en 3x sur les morceaux de chocolat en mélangeant doucement à la spatule de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à obtention d'une crème lisse et brillante.
- Versez alors sur le fond de tarte en veillant à ne pas déborder. Réservez au frais.
- Pour la déco, démoulez délicatement la tarte et répartissez vos fruits confits.

