

## **Le chocolat en tarte chaude soufflée, crème mousseuse à la vanille et tuile au grué de cacao**

Recette pour 4 personnes

### Pâte sablée au chocolat :

300 g de beurre  
190 g de sucre glace  
60 g de poudre d'amandes  
2 g de sel fin  
2 Œufs  
440 g de farine  
60 g de poudre de cacao

Au batteur, mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel  
Ajouter petit à petit les œufs puis la farine et le cacao en poudre  
Laisser reposer au froid

### La tarte au chocolat :

250 g de cacao 70%  
250 g de crème liquide  
3 jaunes d'œufs  
1 œuf  
70 g de sucre

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat pour obtenir une ganache  
Monter en sabayon le mélange, jaunes d'œufs, œufs et sucre au batteur  
Mélanger délicatement la ganache avec le sabayon. Réserver

Etaler la pâte sablée finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la mettre dans des moules à tarte individuels beurrés et farinés.

Répartir le mélange au chocolat sur les fonds de pâte sablée.

Cuire au four à 180° environ 5 à 6 mn.

### Les tuiles au grué de cacao :

100 g de crème liquide  
250 g de beurre  
100 g de glucose  
300 g de Sucre  
400 g de grué de cacao

Faire bouillir le tout.

Ajouter le grué de cacao.

Confectionner des petites boules et les disposer sur une plaque beurrée.

Cuire 14 mn à 150°.

Laisser refroidir et décoller délicatement à l'aide d'une spatule.

Réserver.

#### Crème mousseuse à la vanille :

250 g de crème liquide

1 gousse de vanille

Monter la crème au batteur en chantilly.

Ajouter la gousse de vanille.

Dresser les assiettes.