

## *La Tarte soufflée au chocolat*



*Pour une tarte de six personnes*

### **Pâte sucrée :**

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50 œuf  
250g farine

*Crémer le beurre, le sel et le sucre glace.  
Ajouter la poudre d'amande, l'œuf et la farine.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le  
mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au  
réfrigérateur.*

### **Appareil**

125g eau  
125g sucre  
150g couverture noire  
150g beurre  
75g œufs  
50g farine

*Réaliser une sirop avec le sucre et l'eau.  
Verser le sirop bouillant sur la couverture et le beurre.  
Mélanger, puis ajouter les œufs et la farine.  
Couler directement dans le cerclé préalablement foncé.  
Cuire aussitôt.*

### *Montage :*

*Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur, travailler légèrement la pâte afin faciliter l'abaisse de celle-ci.*

*Étaler à l'aide d'un rouleau la pâte en un rond d'épaisseur de 3mm, veiller à la régularité de l'abaisse.*

*Piquer la pâte puis foncer la tarte, veiller à bien répartir régulièrement la pâte dans le cercle.*

*Couler l'appareil dans le fond de tarte, enfourner aussitôt*

*Cuire la tarte 25 minutes environ à 160°C. Puis laisser refroidir.*

### *Conseils :*

*Vous pouvez arranger votre fonçage en rasant les bords de votre tarte après cuisson à l'aide d'une rappe à agrume ou un économe et ainsi obtenir des bords droits et plus propres.*