



Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat du mississippi



3h10 **20 min** **50 min** **2h** **595**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

200 g **Biscuit(s)**
chocolaté(s)
50 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

120 g **Chocolat noir**
120 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
160 g **Sucre roux**
150 g **Crème allégée**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Maïzena**

Ingrédients pour la ganache

85 g **Chocolat noir**
100 g **Crème allégée**
2 c. à soupe **Miel**

Ingrédients pour le

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Mettre les biscuits dans le bol d'un robot et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Mettre le beurre dans un bol et le faire fondre dans le micro-ondes, puis le mélanger avec les biscuits mixés à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Mettre le mélange obtenu dans un moule à tarte et presser pour que la pâte se colle aux parois. Faire attention à ne pas laisser de trou, cela risquerait de faire couler la garniture.
- 5 Enfourner la pâte pendant 10 minutes, le temps de préparer la garniture. La laisser ensuite reposer pendant 5 minutes sur une grille à pâtisserie et laisser le four allumé.
- 6 Cela permet de précuire la pâte, elle finira sa cuisson avec la cuisson de la garniture.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Mettre le chocolat et le beurre dans le même bol que

celui utilisé dans l'étape précédente puis faire fondre au micro-ondes.

- 2 On peut aussi réaliser cette étape au bain-marie.
- 3 Mettre les œufs et le sucre roux dans le bol du robot et mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter l'extrait de vanille et mixer à nouveau.
- 4 Ajouter la crème, la maïzena et mixer à petite vitesse.
- 5 Ajouter le mélange de chocolat et de beurre fondu, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

dressage

0.5 c. à soupe **Cacao en poudre**

Étape 3

Cuisson de la tarte

- 1 Verser la garniture sur la pâte dans le moule et enfourner pendant 50 minutes.
- 2 Si le dessus commence à brûler, couvrir avec un peu d'aluminium jusqu'à la fin de la cuisson.
- 3 Eteindre ensuite le four et ouvrir la porte, mais laisser la tarte à l'intérieur pendant la préparation de la ganache.

Étape 4

Préparation de la ganache

- 1 Mettre le chocolat, la crème et le miel dans un saladier en verre, faire fondre au micro-ondes pendant 1 minute.
- 2 On peut également réaliser cette étape au bain-marie.
- 3 Mélanger à l'aide d'un fouet à blancs jusqu'à obtention d'une texture lisse. La ganache prendra en refroidissant.
- 4 Répartir la ganache sur la tarte à l'aide d'une maryse. Une fois que la tarte est refroidie, réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Saupoudrer la tarte de cacao en poudre et servir.