Tarte cookie chocolat

8 personnes Préparation : 20 min - Cuisson : 22 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-1 oeuf
-100g de cassonade
-80g de beurre mou
-140g de farine
-1/2 sachet de levure chimique
-1 pincée de fleur de sel
-130g de chunks chocolat ou pépites de chocolat
-110g de crème liquide entière
-110g de chocolat noir
-20g de pralin

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre et le beurre mou.
- Ajouter l'œuf et lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Ajouter la fleur de sel et les chunks ou pépites de chocolat.
- Mélanger le tout et verser la pâte à cookie dans le moule.
- L'étaler avec une spatule coudée.
- Enfourner +/- 22 min puis laisser refroidir après cuisson.
- Faire chauffer la crème. Éteindre le feu et ajouter le chocolat. Attendre 2-3 min et lisser à l'aide d'une spatule.
- Verser sur le biscuit démoulé.
- Figer la ganache en mettant la tarte au réfrigérateur quelques minutes et décorer de pralin au moment de déguster.