



# TARTE CHOCO LAVANDE

**DU BON CHOCOLAT DANS  
LE GARDE-MANGER, DES  
ŒUFS DANS LE POULAILLER  
ET DE LA LAVANDE DANS  
LA SERRE ...**

**UN LOUP AFFAMÉ EN  
VACANCES ET ... BINGO !**

**ON A TOUT CE QU'IL FAUT  
POUR VOUS PRÉPARER UNE  
TARTE CHOCOLAT  
ABSOLUMENT  
BOMBASTIQUE**

**A DÉGUSTER TIÈDE POUR  
UN DOUBLE PLAISIR**

## INGRÉDIENTS

### POUR UN CERCLE DE 24CM :

Pâte Sucrée :

- 180gr beurre
- 115gr sucré glace
- 1gr sel
- 1 œuf entier (gros) 70gr
- 320gr farine T55

Appareil à Tarte :

- 380gr crème liquide
- 3 têtes de fleur de lavande séchée
- 215gr chocolat
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- 40gr sucre
- 125gr lait
- 1 cas cacao amer + 2cas pour saupoudrer la tarte
- Pincée de flocons de sel

Pour la Base :

au four 25min 170° avec les haricots et 1m 160° avec du jaune d'œuf

Pour la tarte :

au four 45min 90°

## RECETTE :

### LES ÉTAPES :

1. Préparez la pâte sucrée et étendez-la d'une épaisseur d'un demi-centimètre.  
Astuce : étendez la pâte sur une plan de travail froid ;)
2. Placer le cercle au centre de la pâte et avec un couteau couper tout autour en laissant quelques centimètres de bord.
3. Maintenant, prenez le cercle et placez-le au centre d'une plaque de cuisson et étalez-y la pâte, en la faisant bien adhérer aux bords intérieurs.

Attention : C'est un passage très délicat et il faut manipuler la pâte piano piano pour ne pas la casser.

4. Couvrir la pâte avec une double couche de film et remplir le cercle avec des haricots.





# TARTE CHOCO LAVANDE

**DU BON CHOCOLAT DANS  
LE GARDE-MANGER, DES  
ŒUFS DANS LE POULAILLER  
ET DE LA LAVANDE DANS  
LA SERRE ...**

**UN LOUP AFFAMÉ EN  
VACANCES ET ... BINGO !**

**ON A TOUT CE QU'IL FAUT  
POUR VOUS PRÉPARER UNE  
TARTE CHOCOLAT  
ABSOLUMENT  
BOMBASTIQUE**

**A DÉGUSTER TIÈDE POUR  
UN DOUBLE PLAISIR**

## RECETTE :

### LA SUITE :

5. Cuire au four pour 25 minutes à 170°.
6. Passer à la préparation de la ganache.  
Dans une casserole mettre en infusion la crème liquide, le lait et les têtes des fleurs de lavande.
7. Lorsque le mélange préalablement mis en infusion est bien chaud, transférer dans un récipient et mélanger avec le chocolat, le sucre, l'œuf entier et le cacao amer.  
Mettre de côté.
8. Lorsque la base de la tarte est prête, sortir du four et enlever les haricots et le film.  
Enfourner à nouveau pendant 1/2 minutes.
9. Badigeonner les 2 jaunes d'œufs de manière homogène sur la base (de cette façon, une fine couche sera créée pour isoler la base de la ganache).  
Enfourner pour 1 minute.
10. Transférer la ganache dans une carafe  
Astuce : la frapper un peu pour faire éclater les bulles à l'intérieur.
11. Sans sortir la base du four, y verser la ganache jusqu'au bord (elle doit rester bien plate).  
Tamiser du cacao amer sur la surface.  
(Cette étape est préférable de le faire à l'intérieur du four afin de ne pas trop déplacer la tarte).  
Terminer la cuisson au four pour 45 minutes à 90°.
12. Laisser refroidir la tarte 5 minutes hors frigo.
13. à l'aide d'un couteau à viande (avec les dents) enlever les excès de la pâte en la coupant transversalement très doucement pour ne pas gâcher le gâteau.
14. enlever aussi le cercle, décorer avec plus de cacao en poudre et la déguster encore tiède pour un double plaisir !

