

**PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN**

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

**RECETTE GOURMANDE**

**TARTE CHOCOLAT  
AU PAIN D'ÉPICES**



# TARTE CHOCOLAT AU PAIN D'ÉPICES

Pour 8 personnes

*(Temps de préparation 10 minutes, repos 30 minutes)*

**Pâte à tarte au pain d'épices :**

- 170g de farine
- 100g de beurre
- 80g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café rase de sel
- ½ sachet de levure
- 60g de chapelure de pain d'épices

**Ganache Chocolat :**

- 180g de crème fleurette
- 110g de chocolat Noir
- 75g de beurre

Dans un récipient, travaillez le beurre à la spatule afin de lui donner une texture pommade, ajoutez le sucre glace et mélangez jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajoutez l'œuf, puis la farine, le sel, la levure et la chapelure. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule compacte. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Étalez délicatement la pâte dans un moule à tarte, puis piquez légèrement le fond à l'aide d'une fourchette. Cuire au four 20 minutes à 180 degrés. Laissez refroidir.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Faites bouillir la crème fleurette. Versez la crème sur le chocolat et mélangez délicatement. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une ganache homogène.

Versez la ganache dans le fond de tarte et mettez la tarte au frais une petite heure avant de la déguster.

*Astuce : ne pas utiliser un fouet pour la ganache mais plutôt une spatule pour éviter la formation de bulles d'air.*

