

Tarte sarrasin et chocolat

Difficulté: facile

Temps de préparation: 20 minutes + repos 2 heures

Temps de cuisson: 30 minutes

Ingrédients

Pâte:

75g de ghee

25g de sirop d'érable

80g de farine de sarrasin

150g de sarrasin

Ganache:

255g de chocolat 68%

125ml de lait

125ml de demi-crème

Préparation

Préchauffer le four à 180°

- Mélanger le ghee et le sirop d'érable dans un bol
- Ajouter la farine de sarrasin et le sarrasin
- Mettre dans un moule recouvert de papier sulfurisé et bien appuyer
- Enfourner durant 20' jusqu'à ce que ce soit bien doré
- Faire refroidir
- Mettre le chocolat dans un bol et faire chauffer le lait et la crème dans une casserole
- Verser le lait et la crème sur le chocolat puis couler sur le fond de tarte



Astuces

Vous pouvez préparer la tarte en avance il faut juste la garder au frais

Il est possible de faire cette tarte sans lactose (remplacer le lait et la crème par du sans lactose ou du végétal)

Vous pouvez aussi disposer la pâte dans des petits moules à muffin pour que ce soit des petites tartelettes