

## Tarte au chocolat, pâte au sésame

Écrit par Hélène

Lundi, 03 Mars 2014 10:09 - Mis à jour Lundi, 03 Mars 2014 20:05

---



*Préparation : 10 minutes*

*Cuisson : environ 45 min*

### **Ingrédients :**

Pour la pâte à tarte sucrée vegan :

150 g de farine

75 g de Crunchy Tahini Lima

1 cuillère à soupe de cassonade

Environ un demi-verre d'eau

Pour la ganache :

250 g de pistoles de chocolat noir (à 50 %)

25 cl de crème semi-épaisse

100 ml de lait demi-écrémé

1 œuf

### **Préparation :**

Pour la pâte à tarte :

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se tient. Réservez au frigo pendant une heure minimum.

Étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez un peu de farine si nécessaire.

Huilez (ou beurrez pour les végétariens) votre moule à tarte. Puis disposez votre pâte dans le moule. Percez des petits trous à l'aide d'une fourchette.

Cuire votre pâte à blanc pendant 15 minutes à 220°C (disposez des haricots ou billes de

## Tarte au chocolat, pâte au sésame

Écrit par Hélène

Lundi, 03 Mars 2014 10:09 - Mis à jour Lundi, 03 Mars 2014 20:05

---

cuisson pour éviter qu'elle ne gonfle).

La ganache :

Portez votre crème à ébullition. Puis incorporez les pistoles de chocolat hors du feu.

Pendant ce temps, battez votre œuf avec le lait.

Quand votre mélange crème/chocolat sera tiède, incorporez le mélange œuf/lait.

Sortez votre pâte à tarte du four et versez immédiatement la ganache. Arrêter le four et enfournez la tarte pendant 20 minutes dans le four encore chaud.

*Pour la recette de la ganache, je me suis inspirée de la recette de la tarte moelleuse de Ph. Gobet tirée du Larousse du Chocolat de Pierre Hermé.*

Astuces : Attention, les temps de cuisson au four sont donnés à titre indicatif. En effet, ils peuvent différer selon la marque de votre four.

Pour une tarte 100 % vegan : utilisez la même recette de pâte mais changez la garniture : pommes et compote de pomme par exemple...