 **Tarte café-chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/03/Tarte-caf%C3%A9-chocolat-DSCN3666.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de pâte sablée au chocolat**   
**Crème brûlée au café :**  
**- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 15 g de sucre en poudre**  
**- ½ càc d'extrait de** [**café**](http://recettes.de/cafe)  
**- 120 g de crème liquide entière**  
**Ganache au chocolat noir :**  
**- 150 g de crème liquide entière**  
**- 45 g de miel**  
**- 45 g de beurre mou**  
**- 325 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir  
Glaçage chocolat :  
- 2 feuilles de gélatine (4g)  
- 80 g de lait  
- 40 g de miel  
- 180 g de chocolat noir**

**1 cadre à tarte de 20 x 20 cm ou un cercle de 22 cm de diamètre**

**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :**

**La pâte sablée au chocolat :**Je l'ai faite suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=82731).  
Une moitié de la pâte sera suffisante. Vous pourrez congeler l'autre moitié pour un usage ultérieur.  
Foncer le cercle ou le cadre. Piquer la pâte à la fourchette.  
Le chef ne parle pas de lester la pâte, mais moi j'aime mieux être prudente.  
Vous avez le choix de la méthode [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).  
Enfourner le moule pendant 15 minutes.  
Retirer le lestage, puis remettre le moule dans le four pendant 15 minutes pour que la pâte "sèche".  
Laisser refroidir avant de retirer délicatement le cadre et de poser le fond de tarte sur le plat de service.  
**La crème brûlée au café :**  
Faire tremper la gélatine pendant 10 minutes dans de l'eau froide.  
Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre et l'extrait de café.  
Porter la crème à ébullition puis la verser en remuant sur le mélange précédent.  
Reverser dans la casserole et laisser cuire à frémissement sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.  
Verser la crème sur le fond de tarte, laisser refroidir puis garder au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.  
**La ganache au chocolat :**  
Concasser grossièrement le chocolat et le mettre dans un saladier.  
Porter la crème et le miel à ébullition.  
Ajouter le beurre en parcelles et dès qu'il est fondu, verser le mélange bouillant sur le chocolat.  
Laisser ramollir quelques secondes puis mélanger pour obtenir une ganache lisse et brillante.  
Filmer le cadre à pâtisserie et y verser la ganache.  
Laisser prendre au congélateur pendant au-moins 2 heures.

**Le jour du repas :**

**Le glaçage au chocolat :**  
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.  
Concasser le chocolat dans un saladier.  
Porter à ébullition le lait et le miel.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Verser le mélange bouillant sur le chocolat et mélanger pour le faire fondre.  
Mixer quelques secondes à l'aide d'un mixeur plongeant.  
**La tarte :**  
Démouler la ganache et la redécouper pour qu'elle puisse s'installer dans le fond de tarte sur la crème au café.  
Napper avec le glaçage.  
Garder au frais jusqu'au service.  
Découper en petites parts.