 **Tarte douce au chocolat**

** Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La pâte :  
- 230 g de farine  
- 140 g de beurre pommade  
-  1 œuf entier + 1 jaune**  
**- 90 g de sucre glace  
- 40 g de poudre d'amande  
- 1 pincée de sel fin  
- 1 citron non traité (pour le zeste)  
- ¼ de càc de poudre de vanille  
La ganache :  
- 340 g de chocolat noir (70%)  
- 60 g de chocolat au lait (et caramel pour moi)  
- 300 g de lait ½ écrémé  
- 300 g de crème liquide  
- 2 œufs**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four (chaleur tournante)  
- à 170°  pour la pâte  
- à 150° pour la ganache**

**La pâte :**À préparer 3 heures avant ou même la veille.  
Mettre le beurre pommade dans le bol du robot et le pétrir à vitesse lente à l'aide de la feuille (batteur K).  
Ajouter le sucre glace et travailler pour obtenir une texture crémeuse.  
Ajouter le zeste du citron et la poudre d'amande.

Fouetter en raclant les parois du bol pour ramener la pâte au centre.  
Ajouter l'œuf et le jaune, la poudre de vanille puis en plusieurs fois la farine dans laquelle on a ajouté le sel. Pétrir très rapidement.  
Déposer la pâte sur le plan de travail entre deux feuilles de papier film et l'écraser avec la paume de la main.  
Mettre la pâte (couverte) au réfrigérateur pendant au-moins 3 ou 4 heures.  
Au bout de ce temps, étaler la pâte au rouleau sur environ 5 mm d'épaisseur puis foncer le cercle à pâtisserie en appuyant délicatement sur les bords avec les doigts pour bien épouser la forme du moule.  
Réfrigérer pendant une heure.  
Couvrir la pâte de papier cuisson, lester avec des poids et cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte blondisse légèrement.

**La ganache chocolat :**Mettre dans un petit saladier les chocolats, le lait et la crème.  
Faire chauffer au micro-onde puissance 900W par fractions de 1 minute en remuant à chaque fois, jusqu'à ce que la préparation soit bien chaude et le chocolat complètement fondu.  
Battre les œufs en omelette et les intégrer dans le chocolat chaud en remuant : La ganache est semi-liquide, légèrement crémeuse.  
Verser la ganache sur le fond de tarte précuit, jusqu'à 5 mm du bord.  
Faire cuire pendant 15 à 20 minutes : **La tarte est cuite lorsque la ganache est tremblotante**.  
Laisser à température ambiante et déguster tiède.