

**Tarte à la confiture de lait et au chocolat**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte à tarte sablée à la noisette :
– 195 g de farine**
**– 20 g de sucre en poudre**
**– 35 g de sucre glace**
**– 20 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**
**– 90 g de beurre**
**– 1 œuf**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø posé sur la plaque du four**
**Préchauffage du four à 175°C** 

À préparer suivant la recette de la [**Pâte sablée Kayser**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).
Étaler la pâte au rouleau et foncer le cercle.
[**Lester la pâte**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez.
Faire cuire la tarte « à blanc » pendant 10 minutes.
Retirer le lestage et laisser dorer la pâte pendant encore 10 minutes.
Laisser refroidir, décercler et poser sur le plat de service.

**La ganache au chocolat et la finition de la tarte :
- 290 g de** [**confiture de lait**](https://recettes.de/confiture-de-lait)
**- 240 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**
**- 200 g de crème liquide**
**- Petites paillettes de chocolat**

Mettre la crème et le chocolat dans un saladier et faire chauffer
jusqu'à ébullition au micro-ondes par petites étapes.
Bien remuer pour lisser la préparation.
Étaler la confiture sur le fond de tarte.
Couler la [ganache](https://recettes.de/ganache)  sur toute la surface.
Laisser refroidir.
Parsemer de petites paillettes de chocolat.