

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

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/tarte-a-la-confiture-de-lait-et-au-chocolat-p1000506-r-scaled.jpg)** **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.