



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

TARTE CHOCOLAT - ABRICOTS

INGREDIENTS:

250 g de farine
30 g de cacao
2 g de sel
80 g de sucre glace
2 œufs
125 g de beurre
15 g de miel
400 g d'abricots
200 g de chocolat noir
20 cl de crème

Le Granité :

100 g de farine
75 g de cassonade
125 g de beurre
100 g de noisettes hachées

METHODE :

Trop Bon ! Trop simple ! Mais il n'est pas trop tôt pour inviter les amis et profiter pleinement de cet enchantement du palais. Attention les papilles ! Cette tarte mélangeant le chocolat et les abricots est une merveille.

Pour commencer, amenez le beurre à une consistance proche d'une pommade.

Pour cela, deux solutions, soit vous sortez le beurre du réfrigérateur 3 ou 4 heures avant de faire votre recette, soit vous le coupez en morceaux, puis vous le faites ramollir au micro ondes petit à petit (10 secondes à 500W, puis recommencez).

Ensuite ajoutez le sucre glace, le cacao et le sel, puis remuez le tout à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une préparation homogène. Incorporez un œuf ainsi que la farine et fraisez la pâte. Débarrassez cette pâte dans un plat, puis couvrez-la. Mettre le tout au réfrigérateur pendant 2 Heures.

Réalisez un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec cette pâte chocolatée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Faites chauffer la crème à feu doux, ajoutez le chocolat fondu et le miel, mélangez avant d'incorporer un œuf à cette préparation. Déposez les abricots dénoyautés sur le fond de tarte, puis versez la crème chocolat dessus. Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6).

Pour le granité, mélangez la farine, la cassonade, les noisettes, puis le beurre coupé en petits morceaux que l'on aura sorti du réfrigérateur une heure auparavant.

Sablez délicatement l'ensemble entre vos mains, jusqu'à obtenir un granité un peu « grossier ».

Il ne faut pas obtenir une pâte, mais un ensemble de grains moyens.

Parsemez le granité sur les abricots et la sauce chocolat, puis cuire dans le four préchauffé pendant 35 à 40 mn.

Mission accomplie ! Votre entourage ne manquera pas de vous couvrir d'éloges et résonneront ces quelques mots si agréables à l'oreille : « Merci Chef ! »