Tarte à la ganache

6 pers | 30 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 1 pâte sablée pour biscuits au beurre
- 200 g de crème liquide entière
- 200 g de chocolat noir
- 3 petits œufs en chocolat
- 1 paquet de pâte d'amande 3 couleurs
- Quelques bonbons colorés
- Sucre glace
- Vermicelle en sucre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Déroulez la pâte sablée et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette, puis couvrez?le tout de papier sulfurisé et de billes de cuisson.

Etape 2

Enfournez et faites cuire pendant 20 minutes. Retirez ensuite le papier et les poids, puis prolongez la?cuisson de 5 minutes. La pâte doit être bien dorée. Laissez refroidir.

Etape 3

Préparez la garniture : faites chauffer la crème dans une casserole à feu doux, sans la faire bouillir, ajoutez le chocolat concassé. Remuez avec un petit fouet pour faire fondre le chocolat dans la crème et former la ganache.

Etape 4

Lorsque la consistance est homogène, versez la ganache dans le fond de pâte. Lissez la ganache avec une spatule. Laissez refroidir. Étalez la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail saupoudré de sucre glace.

Etape 5

Découpez dedans des formes à l'aide d'un emporte-pièce (poules, lapin...). Disposez les formes en pâte d'amande sur les bords de la tarte et décorez le centre avec un tas de vermicelles pour former un nid.

Etape 6

Terminez la décoration en ajoutant des œufs et des bonbons. Réservez au frais pendant 1 heure avant de servir.