



**La tarte au chocolat de François Perret**  
*La recette de François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris*

### **Ingrédients**

#### *Pour la pâte*

- 180 g de beurre demi-sel
- 70 g de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 280 g de farine classique

#### *Pour la ganache*

- 200 g de chocolat noir 70%
- 50 g de chocolat au lait
- 150 g de crème fleurette

### **Réalisation de la pâte**

1. Mélanger le beurre tempéré avec le sucre avant d'ajouter l'œuf entier et le jaune d'œuf. Rajouter ensuite la farine et laisser reposer la pâte avant de l'étaler. Ensuite, étaler la pâte d'une épaisseur d'un demi-centimètre avant de la déposer dans un moule à tarte beurrée et la piquer de quelques coups de fourchette.
2. Laisser encore reposer au frais puis cuire à four préchauffé à 180°C. Poser un papier sulfurisé plus grand que le moule sur la pâte et y déposer des billes de cuisson (ou à défaut, des lentilles, des pois chiches ou du riz) bien au

milieu du moule. Cuire pendant 15 à 20 minutes et retirer le papier avec les billes à mi-cuisson. Le fond de tarte doit avoir une belle coloration.

3. Laisser refroidir et lisser délicatement la pâte à l'aide d'une râpe en faisant attention à ne pas la casser. Cela la rendra plus nette et permettra de récupérer la poudre de la pâte râpée pour décorer la tarte.

### **Réalisation de la ganache**

1. Hacher votre chocolat et le mettre dans un contenant cylindrique comme un verre à mesure. Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition et la verser sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant en prenant soin de le laisser bien dans le liquide afin d'éviter les bulles d'air. Couler la ganache sur le fond de tarte et saupoudrer avec la poudre de pâte récupérée en râpant le fond de tarte et un peu de fleur de sel. Laisser refroidir à température ambiante à moins qu'il ne fasse trop chaud, la mettre au frais dans ce cas.
2. A déguster sans modération.