



CŒUR EN CHOCOLAT FERRERO ROCHER

Durée : 50min Portions : 2 personnes Niveau : Moyenne

Les ingrédients

POUR LA PÂTE	QUANTITÉ
Ferrero Rochers	2
Farine blanche	120g
Beurre	70g
Sucre glace	70g
Cacao en poudre	10g
Œuf	1
Sel	1 pincée

POUR LA GANACHE	QUANTITÉ
Chocolat noir	100g
Crème fraîche	100ml
Sel	1 pincée

Des pétales de roses rouges et roses

Cœur en chocolat Ferrero Rocher ~ la préparation

1. Temps de préparation: 25 min.
Temps de cuisson: 25 min.

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F). Mélangez la farine et le cacao en poudre tamisés avec la pincée de sel et le beurre à l'aide d'un batteur électrique, ajoutez l'œuf et continuez à mélanger. Couvrez la pâte d'un film plastique et laissez refroidir au réfrigérateur pendant une demi-heure.
2. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle ne fasse que 2mm d'épaisseur. Enroulez la pâte sur le rouleau à pâtisserie et posez-la dans le moule en forme de cœur. Faites cuire à blanc pendant 25 minutes.
3. Hachez le chocolat, versez la crème fraîche dans une casserole avec une pincée de sel et laissez mijoter, ensuite ajoutez-y le chocolat et continuez à mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez la ganache au chocolat dans le fond de tarte, égalisez la surface à l'aide du dos d'une cuillère et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures. Décorez de chocolats Ferrero Rocher et de pétales.

Allergènes : noisettes, lécithine de soja, farine, œufs