

# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

## Recette N° 2

### TARTE AU CHOCOLAT EN CROQUANT D'AMANDES

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 gr d'amandes mondées
- 60 gr de sucre semoule
- 1 blanc d'œuf
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 25 cl de crème fleurette légère
- 250 gr de chocolat de dessert
- Amandes entières ou effilées, grillées.



#### Préparation :

**1** Préchauffez le four à 180 °C. passez les amandes mondées au mixeur afin de les réduire en poudre fine. Mélangez-les avec le sucre semoule, puis le blanc d'œuf. Façonnez en une boule de pâte, réservez-la 30 min au réfrigérateur, puis étalez-la et garnissez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. La pâte est fragile et se casse, mais c'est normal : pressez-la doucement dans le moule pour colmater les fissures. Faites-la cuire à blanc pendant 25-30 min, en surveillant la cuisson : elle doit être bien dorée mais sans présenter de traces de brûlure.

**2** Fouettez la crème épaisse en chantilly avec le rhum et le sucre glace. Réservez.

**3** Mélangez la crème légère et le chocolat dans une casserole et faites fondre sur feu doux. Lorsque le mélange est bien lisse, faites refroidir très vite en plongeant le fond de la casserole dans l'eau froide, puis fouettez-le vivement jusqu'à ce qu'il monte en une crème mousseuse.

Versez dans le fond de tarte, décorez avec un peu de chantilly et amandes.

Servez avec le reste de la chantilly et l'Idéal de Rolland.

#### Recette N° 2

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-

Tél. : 05.56.27.15.02