

Tarte à la ganache au chocolat et beurre de cacahuète

Les ingrédients

- 1 Pâte Brisée HERTA
- 200 g de chocolat noir
- 200 ml de crème
- 40 g de beurre
- 2 càs. de beurre de cacahuète

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez la **pâte brisée HERTA** dans un moule à tarte et pressez-la fermement contre le bord. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et faites cuire la pâte seule pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Sortez du four et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème et le beurre dans une petite casserole. Retirez du feu avant que le mélange ne commence à bouillir. Ajoutez le chocolat et une pincée de sel et remuez au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Etalez sur le fond de la tarte une couche de beurre de cacahuète. Versez la ganache au chocolat encore chaude par-dessus. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques cuillères de beurre de cacahuète et faites un tourbillon.
- Laissez reposer au réfrigérateur (au moins une heure) et dégustez.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **6**