

TARTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée

250 g de farine
60 g de margarine
60 g de sucre
1 dl d'eau
1 pincée de sel
1 c. à s. de maïzena

Garniture

2 dl de lait de soja
200 g de chocolat noir
2 c. à s. de cacao
1 c. à s. de café soluble
30 g de végétaline
3 c. à s. de maïzena
sucre glace

Placer tous les ingrédients secs (sauf la maïzena) de la pâte dans le robot, avec la fonction pétrissage. Diluer la maïzena dans l'eau et la verser également dans le robot. Faire tourner l'appareil jusqu'à ce que la pâte puisse être agglomérée à la main en une boule. Au besoin, ajouter un tout petit peu d'eau. L'éten-dre sur le plan de travail fariné et l'abaisser dans un moule à tarte huilé.

Préchauffer le four à 200° et y faire cuire la tarte pendant 30 minutes. Pendant ce temps, chauffer 60 g de chocolat avec la végétaline, la maïzena diluée dans le lait de soja, le cacao et le café soluble. Fouetter pour obtenir une texture sans grumeau et épaissir jusqu'à obtenir une crème très ferme. Couper le feu. Après 20 minutes de cuisson, sortir la croûte de pâte du four et y étendre la crème au chocolat. Enfournier à nouveau la tarte pour les dernières dix minutes de cuisson.

Faire fondre le reste du chocolat au bain-marie et dès la sortie du four de la tarte, l'en glacer. Garnir la tarte de sucre glace tamisé et laisser refroidir, avant de déguster.