

# Tarte sarrasin

## VEGAN & SANS GLUTEN

POUR 10 TARTES

### 1

#### GANACHE VEGAN & SANS GLUTEN

100 g Lait d'avoine  
120 g Chocolat noir 70%

Chauffer le lait et verser sur le chocolat.  
Emulsionner et laisser prendre au frais minimum 6h.

### 2

#### TUILE EN CHOCOLAT

100 g Chocolat noir 70%

Tabler le chocolat noir.  
Disposer une feuille guitare et pocher quelques gouttes de chocolat espacées de 5 cm.  
Disposer une seconde feuille guitare dessus et écraser le tout à l'aide d'une plaque de four.  
Disposer ensuite l'ensemble dans une gouttière afin de courber le chocolat.

### 3

#### MONTAGE ET FINITION

Disposer quelques graines de sarrasin dans le fond de tarte.  
Couler à ras-bord la ganache vegan & sans-gluten.  
Laisser prendre au frais pendant une trentaine de minutes.  
Disposer des graines de sarrasin sur la ganache et décorer avec la tuile chocolat.