**Tarte au chocolat épicé et pistache et son coulis**



**Pour 10 personnes :**

* Pour la pâte sablée :
* 250 g de farine
* 150 g de beurre
* 2 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29) (ou 1 [oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entier)
* 75 g de sucre glace
* 1 pincée de sel
* 1 cuillère à soupe de pâte de [pistaches](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/224/pistache.shtml) (ou 50 g de poudre de [pistaches](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/224/pistache.shtml) ou quelques [pistaches](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/224/pistache.shtml) concassées)
* La garniture :
* 200 g de chocolat noir
* 25 cl de crème liquide
* 4 rondelles de [gingembre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/209/gingembre.shtml) frais
* 20 grains de [poivre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml) noir
* 1 [oeuf](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* La ganache de décoration :
* 100 g de chocolat noir
* 50 g de crème liquide
* 25 g de glucose
* Le coulis de [mangue](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/153/mangue.shtml) anisé :
* 1 [mangue](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/153/mangue.shtml)
* 2 étoiles de badiane
* **Préparation :** 25 mn - **Cuisson :** 30 mn - **Repos :** 30 mn

* **Préparation**

**1**Dans une [terrine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300079/terrine.shtml), déposez les jaunes d'œufs, la pâte de pistache, le beurre ramolli et détaillé en dés, le sucre et le sel, versez peu à peu la farine. Mélangez et roulez la pâte en boule. Laissez-la reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur (ou 10 minutes au congélateur) avant de l'utiliser.

**2**Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Etalez la pâte sablée, garnissez-en votre moule à tarte, piquez le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) à la fourchette et faites cuire pendant 15 minutes.
Pendant ce temps, préparez la garniture : faites chauffer la crème liquide avec 4 rondelles de gingembre frais et 20 grains de poivre noir. Filtrez puis versez la crème sur le chocolat coupé en morceaux. Laissez [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat 5 minutes puis mélangez le tout. Ajoutez enfin l'œuf entier, mélangez puis versez cette préparation sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte. Faites cuire à nouveau 15 minutes. La crème doit être figée sur les côtés mais légèrement tremblotante au centre.

**3**Préparez la ganache : faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat, ajoutez la crème liquide et mélangez. Ajoutez le [glucose](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300155/glucose.shtml) (ou du beurre ou de l'huile) et mélangez à nouveau. Versez cette ganache sur la tarte cuite et laissez-la prendre à température ambiante. Si vous la mettez au réfrigérateur, elle perdra tout son brillant.

**4**Pour le coulis de mangue anisé : faites [infuser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/75/infuser.shtml) les étoiles de badiane dans un peu d'eau (1/2 verre environ). Mixez la mangue avec l'infusion de badiane. Si vous trouvez que le goût n'est pas assez prononcé, laissez 1 étoile de badiane [infuser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/75/infuser.shtml) dans le coulis de mangue.