**Tarte aux deux chocolats**

* Difficulté : Moyen
* Temps de préparation : 45 min
* Temps de cuisson : 30 min

**Ingrédients pour 4 personnes**

Pour la pâte :
• 200 g de farine tamisée
• 140 g de beurre
• 50 g de sucre en poudre
• 2 jaunes d’œufs
• 2 cuil. à soupe de cacao en poudre
• 1 pincée de sel

Pour la garniture :
• 200 g de chocolat noir pâtissier
• 180 g de chocolat blanc
• ½ citron confit
• 30 cl de crème liquide
• 1 cuil. à soupe de sucre spécial confiture
• 125 g de fruits rouges

**Etapes de préparation**

1 Préparez la pâte : mélangez la farine et la poudre de cacao, ajoutez 120 g de beurre et travaillez du bout des doigts. Ajoutez les jaunes d’œufs, 1 cuil. à café d’eau, le sucre et le sel. Malaxez rapidement, roulez en boule et réservez 30 min au frais. Préchauffez le four th. 7 (210 °C).

2 Tapissez une tourtière beurrée avec la pâte étalée. Piquez le fond à la fourchette. Recouvrez de papier sulfurisé et de haricots secs. Réservez à nouveau 30 min au frais. Enfournez 25 min.

3 Faites fondre le chocolat noir coupé en morceaux dans 20 cl de crème bouillante. Hachez l’écorce du citron confit, sans la pulpe.

4 Faites bouillir le reste de crème avec le sucre spécial confiture. Laissez tiédir et versez sur le chocolat blanc râpé. Laissez refroidir puis incorporez le citron confit haché.
5 Retirez les haricots du fond de tarte froid. Recouvrez de chocolat noir et laissez prendre au frais. Recouvrez de chocolat blanc et laissez prendre à nouveau au frais avant de servir décoré de fruits rouges.