**Tarte chocolatée aux Smarties**



**Pour 8 personnes :**

* Pour la pâte :
* 120 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) mou
* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml) fin
* 1 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) entiers
* 220 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* Pour la garniture :
* 200 g de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) noir à 74% de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)
* 20 cl de crème liquide
* 80 g de bonbons Smarties
* **Préparation :** 35 mn - **Cuisson :** 20 mn - **Repos :** 0 mn

**Préparation Tarte chocolatée aux Smarties**

**1**Préparer la pâte : dans une [terrine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300079/terrine.shtml), mélanger le beurre mou avec le sucre glace et la pincée de sel. Ajouter l'œuf entier puis la farine. Former une boule de pâte puis la [réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur couverte d'un film alimentaire pendant 30 minutes environ.   
  
**2**Préchauffer le four à 180°C sur thermostat 6.  
Étaler avec précaution la pâte sur un plan de travail fariné (elle est assez friable). En [foncer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/63/foncer.shtml) un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Faire cuire le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de tarte [à blanc](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300153/a-blanc.shtml) pendant 20 minutes environ.   
  
**3**[Hacher](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/74/hacher.shtml) grossièrement le chocolat, le mettre dans un saladier.  
Porter la crème à ébullition, la verser sur le chocolat, mélanger bien. Laisser reposer jusqu'à ce que la ganache soit assez ferme.   
  
**4**Verser la ganache sur le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de tarte refroidi, bien l'étaler. Répartir dessus les Smarties.   
  
**5**[Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) la tarte au réfrigérateur pendant une heure avant de servir.



Pour finir... Cette tarte étant assez riche, préférez de petites parts !  
Une sauce anglaise ou une boule de glace à la vanille peut l'accompagner.