



Tarte au chocolat

Pour 8 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min + 10mn

Ingrédients :

Pour la pâte :

200 g de farine
100 g de beurre ramollit
2 jaunes d'oeuf
100 g de sucre glace
1 pincée de sel

Pour la garniture :

250 g de chocolat noir
200 g de crème fraîche
80 g de lait
1 oeuf

Préparation :

Pour la pâte : Mélanger la farine, le sel et le sucre une jatte. Faire un puits dans ce mélange et y disposer le beurre mou coupé en petits morceaux. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier. Avec ce sable refaire un puits et incorporer les 2 jaunes d'oeuf. Pétrir rapidement et faire une boule. Réserver 30 min au réfrigérateur. Étaler puis cuire à blanc 10 min sans faire dorer.

Pour la garniture : Dans un saladier casser le chocolat en petits morceaux et réserver. Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème puis laisser refroidir légèrement (10 min). Verser ce mélange sur le chocolat en morceaux, laisser fondre 2mn puis mélanger. Ajouter l'oeuf et bien mélanger à nouveau. Verser le chocolat sur la pâte pré-cuite et enfourner 10 mn à 200°C

Attention la dégustation se fait après 12 heures au frais !!!!!!!!!!!!!

Bon appétit.