

FICHE CUISINE

RECETTE TARTE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 1 œuf
- 65 de sucre blanc
- 1 pincée de sel
- 300g de chocolat noir

Pour la garniture :

- 300g de chocolat noir
- 2 œufs
- 500g de crème liquide



Réalisation :

Étape 1 :

Préchauffez le four à 180°C.

Étape 2 :

Réalisez la pâte sablée : Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits, ajoutez l'œuf et le beurre mou et commencez à mélanger à la main. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule homogène.

Étape 3 :

Farinez votre plan de travail et étalez finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Étape 4 :

Déposez-la dans un moule beurré et fariné. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Cuire la pâte sucrée à sec pendant 25minutes, jusqu'à que la pâte soit bien doré.

Étape 5 :

Pendant la cuisson de la pâte, réalisez la garniture : faites fondre le chocolat au four à micro-ondes ou au bain-marie.



FICHE CUISINE

Étape 6 :

Ajoutez les œufs au chocolat fondu. Mélangez bien et ajoutez la crème liquide.

Étape 7 :

Versez la crème au chocolat sur le fond de tarte. Lissez la surface avec une spatule et enfournez à 180°C pendant une quinzaine de minutes.

