



# TARTE AU CHOCOLAT

## INGREDIENTS

200G de chocolat  
pâtissier  
20cl de crème liquide  
10cl de lait  
4 œufs  
50g de sucre glace  
40g de sucre  
250g de farine  
100G de beurre  
cacao non sucré  
(Van Houten)

Faire fondre le chocolat à dessert.  
Faire bouillir la crème liquide avec  
le lait. Verser le liquide chaud sur le  
chocolat et mélanger pour obtenir  
une crème onctueuse.

Battre 1 œuf et 2 jaunes avec le  
sucre glace. Verser ensuite petit à  
petit le chocolat en mélangeant.  
Faire une pâte sablée : mélanger 1  
œuf avec le sucre. Faire un tas avec  
250 g de farine, creuser un puits au  
centre et verser l'œuf battu et le  
beurre pommade) et malaxer avec  
vos doigts jusqu'à obtention d'une  
boule. Étaler la pâte dans un moule  
à tarte et verser l'appareil au  
chocolat dessus et enfourner à  
minima 15min (maxi 22-23min selon  
le four). A partir de là, vérifier  
toutes les minutes car le centre doit  
trembloter encore un peu à la sortie  
du four. Laisser refroidir en la  
sortant délicatement du moule.  
Servir, saupoudrée de cacao amer.  
Dégustez