



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 a 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