|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Tarte au chocolat** |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte au chocolat  |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 40 mn**Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**- 1 pâte sablée- 2 oeufs- 200 g de chocolat noir- 380 ml de lait concentré sucré- 3 cuillères à soupe d eau- 100 g d amande émondées- 1 cuillère à soupe de beurre- 1 cuillère à soupe de sucre  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Commencer par précuire la pâte au four à 180°C pendant 10 minutes. Mettre dans une casserole le lait concentré et les 3 cuillères à soupe d'eau. Lorsque lait commence à bouillirôter du feu et y incorporer le chocolat en morceaux et bien remuer pour obtenir une ganache bien homogène. Puis verser le mélange sur la pâte. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Dans une casserole mettre le beurre les amandes puis les faire [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml) légèrement. Ensuite mettre le sucre, puis laisser caraméliser 2 à 3 minutes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Laisser un peu refroidir puis mettre les amandes au mixeur quelque secondes pour les [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) grossièrement.Enfin saupoudrer sur la tarte au chocolat et enfourner pour 35 à 40 minutes à 180°C. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Servir un peu tiède ; pour les gourmands accompagner d'une boule de glace à la vanille. |

 |