|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **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 bouillir ôter 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. | |