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

|  |
| --- |
| Tarte au chocolat facilehttp://2.bp.blogspot.com/_1wZMn8O8xu4/TLD2ZIHH-_I/AAAAAAAAAHY/uPvSdz5ah9Y/s1600/tarte-choco.jpg |

 |
|

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 30 mn - **Cuisson :** 45 mn - **Repos :** 0 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 6 personnes :**- 1 pâte sablée- 350 g de chocolat noir à cuire- 40 cl de crème fraiche liquide- 2 oeufs  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

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

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Précuire la pâte sablée 15 minutes à 210°C. Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat cassé en morceaux au bain marie. Lorsque le chocolat est bien fondu, ajouter la crème fraîche. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Hors du feu ajouter les oeufs et bien mélanger. Verser cet [appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) sur la pâte sablée. Cuire le tout 30 minutes au four à 180°C. Laisser refroidir avant de servir avec une boule de glace [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Cette tarte peut se préparer la veille et être conservée à température ambiante une fois bien refroidie. Pratique lorqu'on a un tout petit frigo ! |

 |