|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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 ! | |