

# Tarte au chocolat noir



Dessert   Végétarien   Sans gluten   Tarte   Tarte au chocolat

Personnes

Très facile

Bon marché

6

## Ingrédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 8 cl de lait
- 1 oeuf

## Préparation

TEMPS TOTAL : 50 MIN



25 min

Cuisson : 25 min

- 1 Prévoir - 1 moule à tarte de 26 cm
- 2 Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
- 3 Préparer la pâte et la faire cuire à blanc 15 min, avec une feuille d'aluminium et des légumes secs, pour empêcher la pâte de gonfler.
- 4 Faire fondre le chocolat avec la crème et le lait au micro-ondes. Remuer pour bien diluer le chocolat et laisser refroidir un peu.
- 5 Lorsque le fond de pâte est cuit, mélanger l'oeuf battu au mélange chocolat-crème.
- 6 Verser le tout sur la pâte, et laisser cuire 10 minutes.

### + Note de l'auteur

Pour les amateurs de chocolat noir, succès garanti.  
NDLR : Une parfaite [recette de Noël](#) !