

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 Noel](#) !