

Tarte au chocolat



Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Pour 6 personnes

Recette proposé par jess

Liste des ingrédients

- 70g de sucre
- 4 oeufs
- 120g de chocolat noir
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- pâte sablée feuillée ou brisée pour le plat à tarte.

Etape 1

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux dans deux cuillères à soupe d'eau jusqu'à obtenir une ensemble lisse. Ajouter tout le sucre, continuer de mélanger au fouet. Puis ajouter les oeufs un à un mélanger toujours au fouet.

Etape 2

Ajouter la crème fraîche épaisse et mélanger. Tapisser le moule de la pâte à tarte, la piquer avec une fourchette, y verser la préparation dessus. Mettre au four à 180°C pendant 25 minutes. Piquer pour voir si c'est cuit selon votre convenance.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.