

Tarte au chocolat

Recette proposée par jess, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 10 minutes Cuisson: 25 minutes



J'ai testé la recette et j'ai beaucoup aimé alors j'ai voulu la partager avec vous.

Les ingrédients:

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

Comment faire:

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 à un mélangeur toujours au fouet.

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'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !