

Tarte au chocolat

Pour les amoureux du chocolat

Ingrédients:

- 1 Pâte sablée
- 200 g Chocolat Noir Pâtissier (1 tablette)
- 10 cl Lait
- 20 cl Crème liquide
- 1 Œuf

Ustensiles:

- 2 Casseroles
- 1 Plat à tarte
- Papier Cuisson
- Billes Céramique

Préparation:

- Faire votre [pâte sablée](#)
- Préchauffer le four 180 °
- Cuire la pâte sablée à blanc en la recouvrant de papier cuisson et remplie des billes
- Après 10 mn enlever le papier et les billes poursuivre la cuisson 5 mn en surveillant les bords.
- Laisser refroidir la pâte
- Faire fondre au bain marie, le chocolat en morceau dans le lait
- Puis hors du feu, ajouter la crème et l'œuf
- Verser la préparation chocolat dans la tarte
- Cuire 20 mn
- Déguster froide

Bon appétit !