

## La tarte au chocolat réservée aux gourmands

Pour les vrais gourmands, les vrais de vrais je veux dire, voici LA tarte au chocolat ! Je vous préviens, il faut vraiment aimer le chocolat (2 tablettes et demi de chocolat c'est pas rien !). Pour le petit côté déco, vous pouvez bien évidemment ajouter plein de petites choses sympatiques : des dés d'écorces d'oranges confites ou autres fruits confits, des amandes effilées (ce que j'ai fait) ou encore de la noix de coco râpée. Pour les plus gourmands, vous pouvez aussi tartiner le fond de tarte précuit de confiture.. N'hésitez pas à réaliser cette tarte tout chocolat dans des moules à mini-tartelettes, c'est tellement plus mimi!



**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 30 min**

**Repos : 1 heure**

### **Ingrédients d'une tarte pour 6 à 8 personnes :**

1 pâte sablée toute prête

30 cl de crème liquide

250 g de chocolat

1 œuf

75 g de sucre en poudre

1 noisette de beurre pour le moule (si vous n'utilisez pas de papier cuisson)



**Préparation :**

1. Préchauffez le four à 180° (th.6). Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré si besoin. Piquez le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette et faites-la cuire au four pendant 10 min.
2. Pendant ce temps, dans une casserole, portez la crème à ébullition, à feux doux. Mélangez bien à l'aide d'un fouet. Hors du feu, ajoutez le chocolat en morceaux puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez l'œuf puis le sucre. Mélangez à nouveau.
3. Versez la préparation sur le fond de tarte précuit et faites cuire au four 20 min en diminuant la température du four à 150° (th.5). Laissez bien refroidir pour que la pâte prenne (1h environ).