

Tarte au chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5502

Type :
Tarte

Préparation :
15 min
Repos: 4 H

Cuisson :
5 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 40 cl de crème liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pâte sablée



Repartissez la pâte sablée dans un moule à tarte et enfournez la à 180°C pendant 20 min.

Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole, sur feu moyen, la crème liquide avec le sucre. Remuez à l'aide d'une spatule en bois et ne laissez pas bouillir.

Dans un bol, battez légèrement les œufs.

Ajoutez la moitié de la crème sucrée chaude.

Mélangez le tout.

Reversez ensuite ce mélange dans la casserole avec le reste de crème.

Laissez épaissir la crème sur feu doux, pendant 5 min en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet.

Versez la crème épaisse dans un saladier.

Ajoutez le chocolat fondu au bain marie avec 2 cuillères de soupe d'eau.

Mélangez.

Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et mélangez bien.

Répartissez le mélange sur le fond de tarte et laissez refroidir.

Mettez la tarte dans le bas du réfrigérateur pour au moins 4 H.



Conseils Variante Vin

Vous pouvez accompagner la tarte de crème chantilly.