

# La tarte au chocolat

## **Ingrédients pour 6 personnes**

- 70 g de sucre
- 5 œufs
- 120 g de chocolat noir à cuire
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte brisée pour un plat à tarte de 23cm de diamètre
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- Eau, sel

## **Préparation de la pâte brisée**

- 1) Mettez la farine, le sel et le beurre en petits morceaux dans une jatte. Effritez du bout des doigts.  
Versez 5 cl d'eau froide. Pétrissez légèrement.  
Ramassez la pâte en boule, enveloppez-la d'un film plastique et laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur avant de l'utiliser.

## **Préparation de la tarte au chocolat**

- 2) Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux avec 2 c à soupe d'eau pour obtenir un mélange lisse
- 3) Ajouter le sucre, continuer de mélanger au fouet
- 4) Ajouter les 4 œufs un à un et mélanger au fouet
- 5) Ajouter la crème fraîche épaisse et mélanger
- 6) Tapisser le moule de la pâte à tarte, la piquer et verser la préparation
- 7) Mettre au four (préchauffé à 180°) durant 20 mn à 25 mn.
- 8) Laisser refroidir et déguster