



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

Pâte Sucrée

500 g de Chocolat noir extra

400 g de crème liquide

50 g d'Amandes effilées

METHODE :

Quel régal ! La tarte au Chocolat est un plaisir à consommer sans modération, seul ou à plusieurs !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être cuit « à blanc ».

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Profitez que votre four soit chaud, pour faire griller (blondir) les amandes effilées. Surveillez régulièrement la couleur, car cela va assez vite.

Pendant ce temps faites fondre votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis versez la crème dans une casserole pour la mettre sur un feu moyen et la porté à ébullition.

Lorsque le chocolat est fondu et que la crème est chaude, mélanger les dans un récipient à l'aide d'un fouet.

Pour finir, versez cette préparation dans le fond de tarte cuit « à blanc », puis dispersez les amandes effilées grillées sur le dessus. Laissez prendre la tarte au réfrigérateur pendant deux à trois heures.

Maintenant place aux gourmands, et savourez pleinement tous les arômes du Chocolat.