



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte complètement chocolat .



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 pâte sablée au chocolat aux éclats de cacao (230 g Giovanni Rana Maestro Pastaio)
 - 125 g de sucre en poudre
 - 20 g de chocolat noir (ou copeaux de chocolat)
 - 200 g de chocolat noir pâtissier
 - 300 g de crème fraîche épaisse 30%
 - 4 gros œufs
-
- étaler la pâte au rouleau. En tapisser le fond d'un moule à tarte
 - Piquer le fond avec une fourchette
 - Cuire à blanc 15 minutes à four préchauffé à 180°C
 - faire fondre à feu doux les morceaux de chocolat dans 3 c.à.s d'eau
 - Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu, le sucre, la crème fraîche et les œufs
 - Verser le mélange sur la pâte à tarte précuite
 - faire cuire au four à 200°C th. 6 pendant 20-25 minutes
 - Laisser refroidir, parsemer des copeaux de chocolat en râpant un carré de chocolat

