



<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 Pastai)
  - 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

