

TARTE AU CHOCOLAT



Ingrédients : (8 personnes)
20 cl de crème fraîche liquide
8 cl de lait
200 g de chocolat noir
1 gros oeuf
1 fond de tarte cuit à blanc en pâte sablée

- Préchauffez le four à 190°.
- Versez la crème et le lait dans une casserole et portez à ébullition sur feu moyen.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou mieux encore au micro-ondes avec un peu d'eau.
- Ajoutez au chocolat fondu le lait et la crème en fouettant jusqu'à consistance homogène; pour un résultat parfait et plus rapide passez cette préparation au mixer.
- Laissez un peu refroidir le mélange et incorporez l'oeuf, fouettez ou mixer encore quelques secondes.
- Versez la préparation sur le fond de tarte cuit. Enfournez à mi-hauteur et faites cuire jusqu'à ce que la crème soit ferme mais encore tremblante au centre, 15 à 20 min.
- Retirez la tarte du four, laissez-la refroidir et saupoudrez-là de cacao (facultatif).
- Servez tiède ou froid.