

Tarte au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

- 210 g de chocolat amer cassé en petits morceaux
- 1 dl de lait
- 1 gros jaune d'œuf
- 2 dl de crème fraîche
- 1 fond de tarte sablée (ou brisée) (faire pré-cuire 10 mn au four)
- 90 g de chocolat amer coupé en fins copeaux

Porter le lait à ébullition. Dans un saladier, verser le lait sur le chocolat pour le faire fondre et obtenir un mélange lisse (finir au micro-ondes ou à la casserole si le chocolat n'est pas fondu)

Battre légèrement le jaune d'œuf dans un bol de crème fraîche et ajouter le chocolat bien mélangé. Laisser refroidir complètement

Préchauffer le four à 160 °c. Verser la garniture sur le fond de tarte cuite. Faire cuire 18 à 25 minutes

La garniture doit tout juste être cuite et rester un peu molle. Elle se raffermira à température ambiante, laisser refroidir, parsemé de copeaux de chocolat ou saupoudrer de cacao

Décoration : crème chantilly ou glace à la vanille. Cette tarte accompagne très bien un café