

Tarte Marbrée

Pour 6 personnes

- 100 g de chocolat Nestlé dessert
- 400 g de pâte brisée
- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 citron

Préchauffer le four thermostat 7 (ou 220°)

Etalez la pâte et garnissez un moule à tarte beurré

Piquez le fond et faites cuire à blanc 10 mn

Battez les œufs avec le sucre

Ajoutez le beurre fondu, le zeste râpé et la moitié du jus de citron

Fouettez jusqu'à la consistance d'une crème

Faites fondre le chocolat au bain- marie ou au micro-ondes

Disposez la préparation au citron sur le fond de tarte. Versez le chocolat fondu par-dessus en décrivant des zébrures ne mélangez pas

Faites cuire au four 25 mn au bout de 15 mn de cuisson réduisez la température du four à Th 5 (180°)

Savourez chaud, tiède ou froid

www.sene.name