

La table

Tartes au chocolat



 x 6

 30 mn

 40 mn

 0 min

La pâte sucrée : 250 g farine, 125 g beurre, 60g sucre, 1 pincée sel, 1 jaune d'oeuf

Dans un récipient, placer le beurre en morceaux et le sel sur la farine. écraser les morceaux de beurre du bout des doigts. Faire une fontaine. Délayer le jaune d'oeuf avec un petit peu d'eau et verser au centre de la fontaine. Fraiser 3 fois... Pour fraiser il faut pousser avec la paume de la main la pâte devant soi Former une boule. On obtient une pâte lisse, souple et sans morceaux. Bien réalisée elle peut être abaissée sans attendre.

Préchauffez le four à 170°C ou Th.6 et Faites cuire la pâte à tarte sans garniture 30 minutes

Pour la garniture: 500g de crème fraîche liquide, 300g de chocolat pâtissier, 2 œufs

Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. L'essentiel est de ne pas trop le chauffer pour ne pas le rendre granuleux. Ajoutez les oeufs au chocolat. Mélangez bien. Ajoutez la crème fraîche au mélange et incorporez-la. Le mélange épaissit car le chocolat est encore un peu chaud.

Versez la crème au chocolat sur le fond de tarte. Egalisez un peu la garniture.

Enfournez à 170°C ou Th.6 pour une quinzaine de minutes. Dégustez-la à peine tiède.