

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Tarte au Chocolat

Le 21 octobre 2008

1

Grand classique s'il en est, la Tarte au Chocolat, est une façon agréable de terminer un repas. Les enfants l'apprécient particulièrement sous la forme de tartelette individuelle. Et comble du bonheur elle est très simple à réaliser.

Votre panier 6 tartelettes :

125 gr de farine de type 55
50 gr de sucre glace
1 jaune d'œuf
85 gr de beurre mou
Sel

100 gr de chocolat d'au moins 70%
10 cl de crème fleurette
20 gr de beurre



Pour commencer préparer la pâte sablée.

Si vous avez la possibilité de la faire au robot, mettez tous les ingrédients dedans, puis mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Laissez la reposer au moins 2 heures au frais, enveloppée dans du film alimentaire.

Si vous souhaitez la faire à la main, commencez par tamiser ensemble la farine, le sucre glace et la pincée de sel. Coupez dessus le beurre en petits morceaux.

Avec le bout des doigts travaillez rapidement le beurre et les ingrédients secs, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ramassez la en boule et laissez la reposer au moins 2 heures au frais, enveloppée dans du film alimentaire.

Préchauffez votre four à 180°.

Étalez votre pâte, et garnissez vos moules individuels ou dans votre moule de 25 cm.

Faites cuire vos moules à blanc pendant une 10aine de minutes, jusqu'à ce que votre pâte soit légèrement blonde.

Laissez les refroidir

Hachez au couteau votre chocolat, avant d'y verser dessus la crème portée à ébullition.

Mélanger doucement avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène puis ajoutez le beurre.

Versez sur la pâte et laissez prendre 30 minutes au réfrigérateur.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*