

# Tarte au chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 473.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 23.128

## Les ingrédients

- 120.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Beurre
- 60.0 gr Sucre en poudre
- 150.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 15.0 cl Creme liquide 30pc
- 35.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 u Oeuf

Préchauffer le four à 180°C

### Préparation de la pâte brisée

Mettre la farine sur le plan de travail et creuser un puit au centre.Rajouter le sucre, le beurre coupé en fines lamelles. Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte brisée.

### Réalisation de la garniture au chocolat

Faire fondre le chocolat avec la crème,  
Ajouter l'oeuf, et le sucre dans la crème au chocolat,  
Verser le tout sur la pâte.

### Cuisson

Enfourner 5min à 180°C

### Présentation

Laisser refroidir 3hrs avant de servir

A proposer avec du sucre glace soupoudré dessus et de la chantilly.