

Tarte au chocolat meringuée

- Une recette de tarte au chocolat meringuée qui goûte le ciel...



PRÉPARATION
30 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 pâte à tarte non cuite (voir ma [recette de pâte à tarte](#))
- 3 œufs séparés jaunes/blancs
- 1 conserve (354 ml) de lait évaporé Carnation
- 3 cuillères à soupe de cacao
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1/3 de cuillère à thé de crème de tartre
- 1/4 de tasse (65 ml) de pépites de chocolat noir semi-sucré

Préparation :

1. Faites préchauffer votre pâte à tarte en suivant les instructions.
2. Faire préchauffer le four à 350 °C (180 °F).
3. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de sucre, la farine, la fécule de maïs et le cacao. Ajouter tranquillement le lait évaporé et les jaunes d'œufs. Bien brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Transférer dans une casserole de taille moyenne et porter à ébullition à feu moyen en mélangeant constamment. Lorsque ça bout, réduisez à feu doux et laissez mijoter pendant 1 à 2 minutes.
5. Retirer du feu et ajouter le beurre et la vanille. Mélanger.
6. Verser le mélange dans la pâte à tarte.
7. Dans un grand bol, battre les blancs d'œufs et la crème de tartre tout en ajoutant graduellement le reste du sucre (1/4 de tasse). Battre jusqu'à ce que la meringue forme des

pointes.

8. Étendre doucement la meringue sur la tarte.
9. Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée.
10. Râper ou juste déposer les morceaux des pépites de chocolat sur le dessus de la tarte.
11. Servir froid!

“

Cette recette de tarte au chocolat est absolument cochonne... La petite meringue ajoute beaucoup à la texture et ça en fait un dessert assez léger! À essayer!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)