

# Tarte au fudge au chocolat

- La tarte au fudge au chocolat super facile à faire!



PRÉPARATION  
25 MIN

CUISSON  
50 MIN

TEMPS TOTAL  
1H15

PORTIONS  
8-10

## Ingrédients :

- 1 **pâte à tarte**
- 1/2 tasse (125 ml) de crème
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé
- 1 tasse (250 ml) de chocolat noir coupée grossièrement
- 1 tasse et demie (375 ml) de sucre
- 3/4 de tasse (190 ml) de cacao
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œufs

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Prendre la pâte à tarte maison ou une acheter au marché et transférer sur un plat à tarte de 9 pouces.
3. Dans un grand bol, mélanger le sucre, le cacao, la farine et le sel.
4. Dans un chaudron, ajouter le lait, la crème, le beurre et le chocolat. Bien mélanger à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez refroidir quelques minutes.
5. Verser sur le mélange sec dans le grand bol. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs.
6. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
7. Transférer le mélange sur la tarte et bien égaliser avec une spatule.
8. Faire cuire pendant 45 à 50 minutes.
9. Laissez refroidir!

Si vous préférez avoir juste un délicieux **fudge au chocolat!**

“ *Ceux qui aiment le fudge et les tartes (genre tout le monde) trouveront que c'est la meilleure des tartes!* ”

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