

zeste

Tarte au chocolat

par *JULIETTE BRUN*

Quantité : **8 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h**

Préparation **15 min**

Cuisson **45 min**

Réfrigération **2 h**



Préparation

1. Préchauffer le four à 250°F (120°C).
2. Dans une petite casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle frémit puis la verser sur le chocolat et laisser reposer 5 minutes. Bien mélanger en partant du centre pour faire une ganache, puis incorporer le beurre.
3. Ajouter les œufs et bien mélanger.
4. Verser l'appareil dans le fond de tarte précuit, et enfourner pendant 40 minutes.
5. Une fois la tarte cuite, la laisser refroidir dans le four, la porte entrouverte.
6. Réfrigérer ensuite la tarte pendant au moins deux heures.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 pâte à tarte sucrée précuite

300 ml (1 1/5 tasses) de crème 35 %

250 g (1 1/3 tasses) de chocolat noir 65 %

50 g (1/5 tasse) de beurre salé à température ambiante, coupé en petits cubes

2 oeufs

PUBLICITÉ