

Tarte au chocolat

Pour la pâte sablée :
50 g de sucre glace,
50 g de poudre d'amandes,
150 g de beurre, 1 œuf,
125 g de farine, 1 pincée de sel.

Pour la garniture :
250 g de chocolat noir,
3 œufs, 50 g de beurre,
1 briquette de crème entière.



Mélanger le sucre glace, la farine, et le sel. Faire un sable avec le beurre froid coupé en dés. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et 2 à 3 c. à soupe d'eau bien froide pour amalgamer la pâte en boule. Réserver au réfrigérateur 30 minutes au moins.

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Abaisser la pâte sur une surface farinée et garnir un moule. Couvrir d'un papier sulfurisé, avant de recouvrir de légumes secs et cuire la pâte 20 à 30 minutes. Laisser refroidir.

Faire bouillir la crème fraîche. Verser sur le chocolat, ajouter le beurre mou, laisser fondre quelques instants et tourner pour lisser.

Ajouter ensuite les jaunes d'œufs un à un. Verser sur la pâte. Réserver au moins 2 heures au frais (mais pas au frigo) avant de servir.