# [Tarte fondante au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/309111/1106471561/tarte_fondante_au_chocolat.shtml)

|  |
| --- |
|  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tarte fondante au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/309111/1106471561/tarte_fondante_au_chocolat.shtml)  Une garniture au chocolat fondante sur une pâte sablé aux pépites de chocolat moelleuse : voici The Tarte ! " |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 30 mn  **Repos :** 60 mn |   **Pour 6 personnes :**  **pâte sablée aux pépites de chocolat**     1 oeuf     125 g de sucre     250 g de farine     125 g de beurre mou     50 g de pépites de chocolat  **garniture**     350 g de chocolat noir     35 cl de crème fraîche     35 g de sucre     2 oeufs | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte fondante au chocolat |  1     Réalisez tout d'abord la pâte sablée :  Mélangez l'oeuf avec le sucre et une pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez la farine en une fois, mélangez d'abord à la spatule, puis aux doigts pour obtenir un effet sablé, et incorporez le beurre peu à peu. Pétrir pour rendre la pâte homogène puis incorporez les pépites de chocolat. Pétrissez à nouveau de manière à ce qu'elles soient uniformément réparties. Roulez en boule, enveloppez la pâte dans un film étirable et laissez reposez 1 heure au réfrigérateur. |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Tarte fondante au chocolat | |  2     Au bout de ce temps, découpez une feuille de papier sulfurisé. Posez la boule de pâte dessus et étalez-la à l'aide d'un rouleau. Puis, faites glisser le papier avec la pâte étalé dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) (comme avec les pâtes toutes prête du commerce). Tapissez le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Recouvrir de papier sulfurisé, disposez des légumes secs et faites [cuire à blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/29/cuire_a_blanc.shtml) 10 minutes à 210°C. Retirez le papier et les légumes secs, puis faites cuire 3 minutes supplémentaires. | |  |  3     Préparez la garniture :  Cassez le chocolat en morceaux et faites-le [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml). Lorsqu'il est fondu, ajoutez la crème fraîche et le sucre. Mélangez bien jusqu'à ce que la crème soit homogène. Retirez du feu, incorporez les oeufs. | | | Tarte fondante au chocolat | |  4     Versez la crème au chocolat sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de pâte. | | Tarte fondante au chocolat | |  5     Faites cuire 30 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de démouler. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Déguster cette tarte avec de la crème anglaise et un verre de cidre. On peut également réaliser ce dessert avec une pâte sablé toute prête du commerce, cependant il n'y aura pas les pépites de chocolat dedans. | |
| |  | | --- | |  | |