|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Tarte au chocolat de grand-mère http://icu.linter.fr/750/303933/1344916440/tarte-au-chocolat-de-grand-mere.jpg | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 15 mn - **Cuisson :** 25 mn - **Repos :** 0 |  |   **Pour 8 personnes :** - 200 g de chocolat noir - 1 pâte sablée - 300 g de crème fraîche - 4 oeufs - 125 g de sucre en poudre | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte au chocolat de grand-mère | **1/** Tapissez un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tarte avec la pâte sablée. Piquez le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) à la fourchette, recouvrez avec une feuille d'aluminium et faites [cuire à blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/29/cuire_a_blanc.shtml) 10 minutes à 220°C. Retirez l'aluminium et remettez à cuire 3 minutes. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat additionné de 3 cuillères à soupe d'eau à feu très doux. | |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte au chocolat de grand-mère | **3/** Mélangez le chocolat fondu, le sucre, la crème fraîche et les oeufs. | |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte au chocolat de grand-mère | **4/** Versez ce mélange sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte précuite. | |
| |  |  | | --- | --- | | Tarte au chocolat de grand-mère | **5/** Faites cuire à 200°C pendant 25 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler. Décorez éventuellement avec des copeaux de chocolat | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Cette recette convient également pour confectionner 8 petites tartelettes. Cette tarte fera fondre tout le monde accompagnée d'une crème anglaise ou de chantilly. | |