|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 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. |

 |