

DESSERT

TARTE MOELLEUSE AU CHOCOLAT

Pour **4/6 personnes**

Préparation **15 min**

Cuisson **20 min**



Ingrédients

- Pâte sablée
- 200g de chocolat noir
- 6 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat
3. Séparer les blancs des jaunes d'œuf
4. Battre les blancs en neige, incorporer le sucre en fouettant 5 secondes
5. Mélanger les jaunes et le chocolat fondu
6. Incorporer les blancs en neige sans fouetter pour ne pas casser la mousse
7. Disposer la pâte dans un plat à tarte et verser la préparation.
8. Enfourner pour 18-20 minutes
9. Laisser refroidir

Variez les goûts et les plaisirs

Essayer avec différents chocolats (mettre moins de sucre avec le chocolat au lait)

Ajouter avant cuisson des morceaux de fruits frais (pommes, poires, pêches, abricots...) ou des fruits à coque (noix, noisettes, cacahuètes ...) ou encore des fruits confits (orangettes, marron glacés, griottines)

Accompagner d'une salade de fruits rouges, d'un coulis, d'une chantilly, d'une boule de glace ou d'une crème anglaise.

Remplacer la pâte sablée par une génoise, une pâte briochée ou une pâte sablée maison aux spéculoos ou aux fruits à coques.

PÂTE SABLÉE : 250g farine tamisée, 1 jaune d'œuf, 125g de beurre mou, 100g de sucre faire un puit dans la farine, ajouter le beurre et le sucre. Malaxer du bout des doigts, ajouter le jaune d'œuf et malaxer de nouveau. Former une boule réserver dans du film ou un torchon

humide minimum 1h au frais

Varier ou mélanger les farines pour des pâtes plus fines ou plus rustiques