

## Tarte au chocolat

Par vision-plaisir | Le 21/04/2016

La tarte chocolat version Vision-plaisir est une tarte avec beaucoup de chocolat et peu sucrée. Réservé au amateur.

Elle sera très agréable en fin de repas.







## Ingrédients:

- 300g de chocolat noir
- 20g de beurre
- 200g de lait
- 200g de crème
- 2 œufs
- 350g de pâte sucrée

Confection: Cuire a Blanc un fond de tarte de 25 cm de Ø maxi, puis faire bouillir le lait et la crème. A l'ébullition verser tout sur le chocolat, ensuite le beurre puis les œufs. Verser sur le fond de tarte et cuire au four pendant environ 20 minutes. (180°c)

Cette tarte ne doit jamais allez au réfrigérateur, car le chocolat deviendrait dur et le goût en serait modifié.

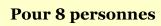
© 2016 vision-plaisir



Recette de www.vision-plaisir.fr









PRIX

**0.60€** / personne

