



# Tarte au chocolat

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | 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 aller au réfrigérateur, car le chocolat deviendrait dur et le goût en serait modifié.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



**Pour 8 personnes**



**PRIX**

**0.60€ / personne**