

# metro



## Délicieuse tarte au chocolat

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

100 ml Lait  
(7 c. à soupe)

150 ml Crème de 35%  
(10 c. à soupe)

1 Oeuf

150 ml Chocolat noir 65% de cacao  
(10 c. à soupe)

### Préparation

Pour la pâte: préparer votre recette préférée ou utiliser une croûte à tarte du commerce.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Blanchir le fond de tarte environ 7 minutes, réserver.

Dans une casserole, à feu moyen, faire frémir le lait et la crème. Ajouter le chocolat, faire cuire 2 minutes puis éteindre le feu. Continuer à mélanger durant quelques minutes pour refroidir le mélange. Ajouter l'œuf et mélanger.

Verser le mélange dans la pâte à tarte et mettre au four pour environ 18 minutes. La tarte est cuite lorsque que le mélange de bouge plus. Réfrigérer la tarte pour un refroidissement complet.

Servir avec des fruits frais et de la crème Chantilly.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

