

Tarte au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte :

- 250 g de farine tamisée
- 30 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gros œuf
- 120 g de beurre
- 1 pincée de sel
- vanille en poudre.

Pour la garniture :

- 150 g de sucre roux en poudre + 2 cuil. à soupe
- 15 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 40 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de cacao

Calories = Très élevé

Étapes de préparation

1. Préparez la pâte : dans une jatte, mélangez la farine, la levure, 30 g de sucre, une pincée de vanille et le sel. Formez un puits, mettez au centre l'œuf, 100 g de beurre en dés et l'eau. Mêlez le tout du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettez la pâte en boule et couvrez-la d'un linge. Réservez 1 h.
2. Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Graissez un moule à tarte à fond amovible avec 20 g de beurre. Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 3 mm d'épaisseur et garnissez-en le moule.
3. Préparez la garniture : dans une jatte, mélangez au fouet le sucre roux, les œufs, le beurre ramolli, le cacao puis la crème.
4. Répartissez la préparation dans le fond de tarte, égalisez à la spatule. Faites cuire 35 min au four. Laissez tiédir la tarte 5 min avant de la démouler. Servez-la tiède ou froide, saupoudrée de sucre roux. Proposez éventuellement avec de la crème fraîche.