

TARTE au CHOCOLAT

. Cercle de 3 cm env.

Recette de Michel 11/10/2014

- . 100 gr de Biscuits secs
- . 45 gr de beurre+ 50
- . 200 gr de chocolat noir
- . 1 œuf entier
- . 2 jaunes d'œuf
- . 70 gr de sucre
- . eau env 50 gr

Ecraser les biscuits – ajouter le beurre fondu
Déposer le cercle sur une feuille de cuisson
Cuire au four – 180° - env 12 mn.



Faire fondre le chocolat au bain Marie
Bien mélanger l'œuf entier, les jaunes et le sucre
Afin d'obtenir une consistance bien crémeuse

Faire bouillir l'eau et les 50 gr de beurre
Verser doucement sur la préparation crémeuse ci-dessus
puis dans le chocolat fondu

Répartir un peu de cette composition sur le pourtour du biscuit –
Le long du cercle- Remettre au four 150/160° pour quelques minutes.

Garnir avec le reste du chocolat environ 20 min. à 150/160°.
Démouler – saupoudrer de sucre glace.

.