

TARTE AU CHOCOLAT

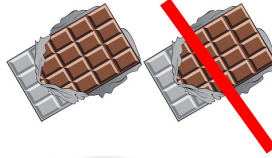


Ingrédients :

- Un rouleau de pâte sablée toute prête



- 350 g de chocolat noir



- 40 cl de crème fraîche



- 2 œufs



- Quelques fraises



Matériel :

- Un moule à tarte



- Deux casseroles



- Un four



- Un fouet

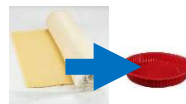


Réalisation :

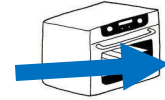
- Préchauffer le four à 200°



- Mettre la pâte dans le plat à tarte



- Faire précuire la pâte sablée pendant 10 mn



- Mettre de l'eau dans la plus grande des casseroles



- Faire fondre le chocolat au bain- marie
- Quand le chocolat est fondu ajouter la crème fraîche et mélanger



- Retirer la casserole du feu

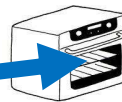
- Ajouter les œufs et remuer



- Verser la crème sur la pâte



- Enfourner pendant 30 mn à 180°



- Laisser refroidir et poser les fraises sur le dessus du gâteau

