

TARTE MOELLEUSE AU CHOCOLAT

RECETTE N°2211

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la pâte :
 - 250 g de farine tamisée
 - 100 g de poudre amandes-noisettes
 - 130 g de beurre
 - 1 oeuf
- Pour la garniture :
 - 200 g de chocolat noir
 - 200 g de crème fraîche
 - 1 oeuf
 - sucre glace
 - café lyophilisé

MATERIELS INDISPENSABLES

- terrine
- tamis
- cuillère à soupe
- réfrigérateur
- moule à tarte
- bol
- fourchette

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



15 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une terrine, mettre la farine tamisée, la poudre noisettes-amandes.
02. Ajouter le beurre mou en petits morceaux, une pointe de sel et l'oeuf entier.
03. Travailler rapidement le mélange en ajoutant, si besoin, une cuiller à soupe de lait froid de façon à obtenir une pâte lisse et élastique.
04. La mettre en boule.
05. L'entreposer 1 heure dans le bas du réfrigérateur.
06. L'étaler et en garnir un moule à tarte beurré.
07. Cuire à blanc 20 minutes au four préchauffé (th 61/2).
08. Pendant ce temps, mettre le chocolat à fondre à feu très doux.
09. Ajouter une cuiller à soupe de café très concentré (préparé avec la poudre de café).
10. Tourner à la cuiller en bois jusqu'à obtenir une consistance de mayonnaise.
11. Mettre la crème fraîche à bouillir.
12. La délayer hors du feu avec le chocolat et un oeuf battu.
13. Garnir le fond de tarte pré-cuit avec ce mélange.
14. Remettre au four à thermostat 5.
15. Au bout de 10 minutes, la crème doit être prise, laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace ou de cacao.

NOTES PERSONNELLES
