**Tarte au chocolat simple minute**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 8 Personne(s) |
| Préparation | 45 min |
| Cuisson | 25 min |
| Repos | 4 h 30 min |
| Niveau de difficulté | Facile |

**Ingrédients pour Tarte au chocolat simple minute**

Pour la pâte sablée :

* 75 g de beurre à chaleur ambiante + 40 g pour les moules
* 50 g de sucre glace
* 15 g de poudre d’amandes
* 1 pincée de sel
* 1 pincée de poudre de vanille
* 1/2 oeuf
* 125 g de farine

Pour la crème au chocolat :

* 300 g de chocolat noir à pâtisser
* 4 jaunes d’oeufs
* 80 g de sucre semoule
* 25 cl de lait entier
* 25 cl de crème liquide

**Préparation pour Tarte au chocolat simple minute**

1 - Préparez la pâte :

2 - Déposez dans le bol de votre mixeur le beurre en morceaux puis mixez jusqu'à ce qu'il soit souple. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, la vanille, le demi-oeuf puis la farine et mixez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Aplatissez-la en une épaisse galette à la main, enveloppez-la dans un film alimentaire et gardez-la 4 heures au réfrigérateur.

3 - Ce temps passé, étalez la pâte sur le plan de travail fariné et garnissez-en un moule à tarte à revêtement anti-adhésif de 20 à 24 cm de diamètre préalablement beurré. Veillez à ce que la pâte adhère bien sur le pourtour et égalisez les bords. Piquez le fond de tarte à la fourchette et placez le moule de nouveau 30 min au réfrigérateur (ou 10 min au congélateur.)

4 - Préchauffez le four à 180°C (th.6). Recouvrez le fond de tarte de papier sulfurisé, garnissez-le de poids de cuisson et glissez-le 15 min au four puis retirez le papier sulfurisé et les poids. Reprenez la cuisson 10 min environ, sortez le fond de tarte du four et laissez-le refroidir avant de le démouler sur une grille.

5 - Préparez la garniture :

6 - Pendant ce temps, râpez le chocolat à la grosse grille dans un saladier. Mélangez doucement, au fouet à main, les jaunes d’oeufs et le sucre dans un autre (la préparation ne doit pas blanchir). Portez le lait et la crème liquide à ébullition dans une casserole puis retirez du feu, attendez 2 min et versez le liquide chaud en filet sur le mélange aux oeufs en remuant constamment. Versez ensuite cette crème chaude sur le chocolat râpé sans cesser de remuer à la cuillère en bois.

7 - Versez cette préparation sur le fond de tarte. Lissez la surface à la spatule et placez 1 heure au réfrigérateur pour que la crème épaississe mais pas plus afin que le fond de tarte ne ramollisse pas.