

# La tarte au chocolat

## Ingrédients



une pâte sablée



400 g de chocolat noir découpé en petits carrés



3 œufs



125 g de sucre en poudre



300 g de crème fraîche

## Ustensiles

1 moule



1 balance



1 saladier



1 casserole



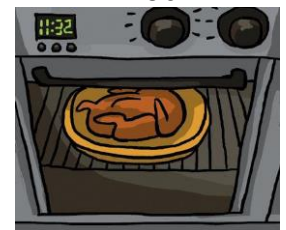
1 fouet



1 cuillère en bois

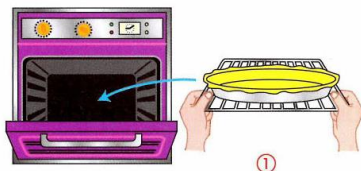


1 four



## Préparation

1. Place la pâte dans un moule à tarte. La pâte doit cuire 15 minutes dans un four à 200 degrés.



2. Fais chauffer la crème fraîche jusqu'à obtenir des bulles.



3. Bats les œufs et le sucre avec un fouet.



4. Ajoute-les à la crème fraîche en remuant au fouet.



5. Ajoute les petits carrés de chocolat et remue bien pour les aider à fondre.



6. Recouvre la pâte sablée.



7. **Enfourne** pour 20 minutes à 180 degrés.

