

Tarte au chocolat



Pour une tarte de 26 cm

Pâte sablée :

- 250 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 ou 3 càs d'eau
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 150 g d'amandes avec la peau
- 250 g de chocolat noir
- 250 g de crème fraîche
- cacao amer en poudre

La pâte sablée :

À faire suivant la recette de base [ici](#).

Foncer le moule. Piquer à la fourchette. Recouvrir d'un papier sulfurisé et lester. Faire cuire 10 minutes au four préchauffé à 180°.

Retirer poids et papier et remettre au four 10 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de démouler délicatement sur le plat de service.

La garniture :

Faire griller les amandes à sec pendant quelques minutes dans une poêle chaude.

Laisser refroidir.

Les étaler sur le fond de tarte cuit.

Faire bouillir la crème et ajouter hors du feu le chocolat cassé en morceaux.

Remuer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Verser sur les amandes.

Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.