**Tarte soufflée au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/tarte-soufflee-au-chocolat-p1260873-r-scaled.jpg) **Pour 10 à 12 Croquants-Gourmands**

**La veille du repas**

**La Pâte sablée à l'amande et au chocolat :  
- 190 g de farine**  
**- 55 g de sucre en poudre**  
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**   
**- 15 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao)  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf  
- 40 g de chocolat à 65 %**

**1 cadre à tarte de 24 cm de côté**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Préparer la pâte avec les proportions données (sauf le chocolat)  
 suivant la recette de la [**Pâte sablée Kayser à l'amande**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).  
Étaler la pâte au rouleau sur 2 mm d'épaisseur.  
Foncer le cadre et piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et mettre au frais le temps que la pâte se raffermisse.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir sans enlever le cadre.  
Faire fondre le chocolat et [**chablonner**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le fond de tarte.  
Laisser refroidir puis emballer le cadre et le mettre au frais.

**Le crémeux au chocolat :  
- 125 g de crème liquide**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 120 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 65%**

Mettre la crème à chauffer jusqu'à l'ébullition.  
Fouetter les jaunes avec le sucre.  
Ajouter une partie de la crème bouillante et bien mélanger.  
Reverser dans la casserole et ramener à frémissement sans cesser de remuer.  
Verser la crème bouillante sur le chocolat et bien remuer pour lisser la préparation.  
Filmer à même la crème et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour du repas**

Glisser une bande de papier cuisson entre la tarte et le moule.  
Étaler le crémeux chocolat sur le fond de tarte.

**L'appareil à soufflé :  
- 5 blancs d'œufs  
- 100 g de sucre  
- 100 g de lait  
- 180 g de chocolat  
- 3 jaunes d'œufs  
- 35 g de cacao en poudre**

**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.  
Faire fondre dans un petit saladier au bain-marie le chocolat dans le lait.  
Ajouter les jaunes d'œufs et remuer un instant.  
Incorporer le cacao et bien mélanger.  
Hors du feu, incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange.  
Étaler l'appareil sur le crémeux chocolat.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Laisser refroidir quelques minutes avant de déposer la tarte sur le plat de service.  
Servir chaud, seul ou avec une boule de glace à la vanille.