



La tarte au chocolat

Ustensiles

- une spatule
- une casserole



Ingrédients *

- 200 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 verre d'eau
- 1 œuf



* Pour cette recette, il faut d'abord préparer une pâte à tarte sans garniture et la faire cuire 15 mn (voir Jmagazine n°279).



1 - Casse le chocolat en petits morceaux dans un peu d'eau.



2 - Verse la crème liquide.



3 - Fais fondre à feu doux.



4 - Ajoute l'œuf.



5 - Mélange hors du feu.



6 - Étale sur la pâte à tarte déjà cuite.



7 - Fais cuire 15 min à 180 °C.

*Fais bien attention à ne pas te brûler.
Fais-toi aider par un adulte pour la cuisson.*

Bon appétit !

