

Tarte au chocolat glacée

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de beurre doux
- 25 cl de crème liquide entière
- 190 g de chocolat à pâtisser
- 1 pâte sablée

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Tapisser un moule à tarte de papier sulfurisé, puis le garnir de pâte sablée. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. La recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé, puis de poids de cuisson (ou de grains de riz crus par exemple) pour éviter que la pâte ne gonfle.
Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir.

Etape 2

Pendant ce temps, concasser le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Ajouter la crème et le beurre coupé en petits morceaux. Remuer jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Etape 3

Recouvrir la pâte sablée de cette préparation, puis placer la tarte au chocolat au moins 3 heures au réfrigérateur avant de la déguster.