



# La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

## **Tarte 100 % chocolat**



(recette inspirée de Les Meilleurs Desserts - MaraboutChef)

### **Ingrédients pour 8 parts :**

\* **pour la pâte :** 180 g de farine, 25 g de cacao non sucré, 55 g de sucre glace, 100 g de beurre doux, 50 g de beurre demi-sel, 2 jaunes d'oeufs et 1 càs d'eau froide.

\* **pour la garniture :** 4 jaunes d'oeufs, 2 oeufs entiers, 50 g de sucre extra-fin, 8 cl de crème fraîche, 300 g de chocolat au lait, 1 càc d'extrait de vanille.

\* **pour la déco :** QS de cacao non sucré et quelques fraises.

### **Réalisation :**

\* Préparez la pâte en confiant tous les ingrédients secs à la feuille. Ajoutez le beurre. Puis les jaunes d'oeufs et l'eau. Façonnez une boule et réfrigérez pour une 1/2 heure.

\* **Préparez la garniture :** confiez les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers et le sucre au fouet jusqu'à obtenir une jolie mousse. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat. Incorporez au mélange moussieux, le chocolat, la crème et la vanille.

\* Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et garnissez-en un moule à tarte. Retour à la case réfrigérateur pour une nouvelle 1/2 heure.

\* Préchauffez le four à 180 ° c (th.6). Enfourez la pâte pour 15 min, non sans avoir déposé, au-dessus, des billes de cuisson. Au bout de ce temps, ôtez les billes, le papier et poursuivez la cuisson pendant 10 min.

\* Ramenez ensuite le four à 160 ° c (th.5). Versez la garniture sur le fond de tarte et enfourez pour 30 min.

\* Laissez refroidir à température ambiante et décorez, avant de servir, en saupoudrant de cacao, en ajoutant des fraises...