Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

TARTE AU CHOCOLAT SANS CUISSON DE JAMIE OLIVER

Pour 6 à 8 personnes en fonction de votre gourmandise !

- Une pâte à tarte sucrée

- 32cl de crème fraiche
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 petite pincée de sel
- 115g de beurre pommade
- 455g de chocolat à cuire de bonne qualité en morceaux
- 10 cl de lait
- ~~Cacao et framboise pour le décor~~ j'ai pas mis le cacao volontairement car je n'aime pas et pour la framboise, j'ai opté pour un coulis ;-)

Faire cuire le fond de tarte à blanc pendant 10 minutes garni de papier cuisson et de haricots blancs puis 5 minutes en les enlevant. Laissez refroidir.
Dans une casserole, portez à ébullition la crème, le sel et le sucre. Dès que le mélange bout, sortez le du feu puis ajoutez le beurre et le chocolat. Laissez refroidir la préparation un moment en mélangeant peu à peu le lait. Parfois le mélange peut ne pas sembler très homogène ; dans ce cas ajoutez encore un peu de lait froid en mélangeant. Videz ensuite cette crème dans le fond de tarte cuit et répartissez la bien de manière aussi égale que possible. Placez la tarte dans une pièce fraiche et laissez la refroidir au moins 2 heures. ~~Saupoudrez ensuite la surface de cacao tamisé~~. Servez avec ~~des~~ du coulis de framboises.

Viens chez moi, J’habite dans ta cuisine !