

## **Tarte au chocolat ( 8 pers)**

**prép 30' cuis 20', frigo 3 h.**

**Pâte sablée,**

**30 cl de Crème liquide**

**65 gr de chocolat noir**

**240 gr de chocolat praliné.**

**Faire la pâte, cuire à blanc 20 '**

**Chauffer la crème, enlever du feu au 1<sup>er</sup> bouillon,**

**incorporer les chocolats en morceaux,**

**laisser fondre et fouetter pour rendre l'appareil homogène, verser sur le fond cuit, laisser 3 h au réfrigérateur.**

**Variantes :**

**ajouter des zestes d'orange au chocolats, ou garnir le fond de la tarte avec de la confiture de framboise.**

**Régalez vous. Bon appétit**