

TARTE AU CHOCOLAT

AGE :

Dès 6 ans

LIEU :

A la maison

DUREE :

40 minutes



MATERIEL :

- 200 g de chocolat noir
- 300g de crème
- 150g de sucre
- 1 pâte sablée
- 4 œufs

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Mettre du beurre et de la farine au fond d'un moule à tarte et étaler la pâte sablée en faisant des trous avec une fourchette.

ETAPE 2 : Faire cuire à blanc 15 min au four.

ETAPE 3 : Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat avec trois cuillères à soupe d'eau.

ETAPE 4 : Mélanger le chocolat fondu, le sucre, la crème et les œufs.

ETAPE 5 : Versez ce mélange sur la pâte à tarte précuite.

ETAPE 6 : Faire cuire au four (th.6) pendant 25 minutes.

BON APPETIT !

C'est parti! Amusez-vous bien!