



## Tarte au Chocolat de Pâques :

### Préparation :

2h15 (Pour la pâte)

15 minutes (Pour la recette)

**Repos :** 1h00

**Cuisson :** 45 minutes

### Ingrédients pour la pâte sucrée :

→ 125 gr de beurre

→ 115 gr de semoule

→ 300 gr de farine

→ 5 jaunes d'œufs

### Préparation de la pâte :

Mélanger le beurre ramolli au batteur électrique. Ajouter le sucre, la farine et les jaunes d'œufs. Bien malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La rassembler en une belle boule et l'envelopper dans du film alimentaire. Préserver la pâte au frais pendant environ 2 heures afin qu'elle raffermisse.

### Ingrédients pour la tarte :

→ 300 gr de pâte sucrée

→ 40 gr de farine pour abaisser la pâte

### Ingrédients pour l'appareil :

→ 250 gr de chocolat noir

→ 10 cl de lait entier

→ 25 gr de beurre

→ 25 cl de crème fleurette

→ 1 œuf entier

### Suite de la préparation de la recette :

Préchauffer le four à 160°. Avec un rouleau, abaisser la pâte sucrée à 3mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. En garnir un cercle à tarte, relever et pincer les bords. Piquer légèrement le fond de tarte à la fourchette. Conserver au frais pendant 1 heure.

Précuire le fond de tarte "à blanc" à 160° pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte dorée et laisser refroidir.

Monter la température du four à 230°. Râper le chocolat noir. Dans une casserole, faire bouillir le lait, le beurre et la crème. Verser ce liquide sur le chocolat râpé, mélanger délicatement en veillant à ne pas faire de bulle. Battre légèrement l'œuf, puis l'ajouter à la préparation. Verser ce mélange dans le fond de la tarte. Eteindre le four. Enfournier la tarte pendant 30 minutes. La laisser refroidir. Servir votre tarte à température ambiante