



Toque & Tablier



Tarte au chocolat crunchy

Pour 6 personnes

Préparation 10 min

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 20 cl de crème liquide 30% M.G

L'épicier :

- 200 g de chocolat Lindt Dessert 70%
- 45 g de sucre
- 30 g de pralin + quelques grammes pour le décor

1. Faites fondre le chocolat 15 secondes par 15 secondes au micro ondes avec 2 cuillères à soupe d'eau. Lissez bien
2. Versez petit à petit la crème dans le chocolat fondu. Le chocolat va se détendre. Ajoutez le sucre et le pralin. Mélangez bien. Goûtez (si vous aimez plus sucré, ajoutez du sucre petit à petit).
3. Versez la préparation dans un moule tarte sur lequel vous aurez précédemment mis du papier cuisson. Etalez et mettez au congélateur pendant une heure. Démoulez, parsemez d'un peu de pralin et laissez attendre dans le réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : Lors de la fonte du chocolat, mélangez à chaque fois que vous arrêtez le micro onde et arrêtez-le quand il ne reste que de quelques morceaux : ces derniers vont fondre grâce à la chaleur du plat et de la préparation.

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : Prenez un moule à tarte d'un petit format car sinon vous aurez l'impression de servir une « roue à vélo ». Il vaut mieux plus petit mais plus épais. En effet, vous servirez de petites parts à chacun car le chocolat étant bien présent on n'en mange moins !