

# Carte au chocolat

Préparation : 40 min  
Cuisson : 20 min  
Repos : 2 heures  
Quantité : 8 personnes

## Ingédients

### *Pour la pâte :*

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

### *Pour la crème au chocolat :*

- 28 cl de crème (végétale!)
- 300 g de chocolat

## Préparation

Mélanger la farine et le sucre.  
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.  
Former une boule.  
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant 30 min.  
Préchauffer le four à 180°C.  
Étaler la pâte.  
Faire cuire pendant 20 min.  
Faire chauffer doucement la crème végétale.  
Ajouter les morceaux de chocolat.  
Faire chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.  
Étaler la crème au chocolat sur la pâte.  
Laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.

Catégorie : Tartes

Samedi 7 avril 2018

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)