

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