>> [Accueil](http://www.marmiton.org/) > [Recettes](http://www.marmiton.org/recettes/) > **Tarte au chocolat**

**Tarte au chocolat**

Dessert - Très facile - Bon marché

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gifhttp://images.marmitoncdn.org/Skins/1/Common/Images/shim.gif(147 votes) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Je l'ai faite  | [J'ai envie de la faire !](https://www.facebook.com/dialog/oauth?client_id=179380945463734&redirect_uri=http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-au-chocolat_12957.aspx?action=fancy&scope=email,publish_actions)  | [+ Ajouter un commentaire](http://www.marmiton.org/recettes/recette_tarte-au-chocolat_12957.aspx#commentaire) |

 |



Alerter !





[Toutes les photos +](http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_tarte-au-chocolat_12957.aspx)

[+ Ajouter votre photo](http://www.marmiton.org/recettes/envoyez-photo.aspx?RecetteGuid=377f11e5-c75e-48cf-9d03-e18a65bf88c0)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 19 |
|   | VersionImprimable  |
|   | [Ajouter à moncarnet](http://www.marmiton.org/espace-perso/mon-carnet-recette-edit.aspx?RecipeId=377f11e5-c75e-48cf-9d03-e18a65bf88c0&Service=2)  |
|   | [Ajouter au planificateurde menu](http://www.marmiton.org/espace-perso/planificateur-menu.aspx?recipeid=12957)  |
|   | [Ajouter à maliste de courses](http://www.marmiton.org/espace-perso/liste-de-courses-pop-up.aspx?num_recette=12957&Service=1)  |
|   | [Envoyerà un(e) ami(e)](http://www.marmiton.org/recettes/envoyer-ami_tarte-au-chocolat_12957.aspx)  |

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 70 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 4 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers
- 120 g de chocolat noir à cuire
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- pâte (sablée, feuilletée ou brisée, selon votre goût) pour plat à tarte de 23 cm de diamètre

**Préparation de la recette :**

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'eau, jusqu'à obtenir un ensemble lisse.

Ajouter tout le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), continuer de mélanger au fouet.

Ajouter les quatre [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) un à un, mélanger toujours au fouet.

Ajouter la crème fraîche épaisse, et mélanger.

Tapisser le moule de la pâte à tarte, la piquer, y verser la préparation ci-dessus.

Mettre au four (préchauffé à 180°C) durant 20 à

25 min. Piquer pour voir si c'est cuit selon la convenance.

**Remarques :**

On peut ajouter quelques zestes de citron vert.