|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Tourte aux trois légumes | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 07  **Tarte au chocolat - noix de pécan**   |  | | --- | |  | |  |   Préparation**Ingrédients :**  1 pâte sablée 20 cl de lait Gloria 200 g de chocolat noir 60% de cacao  50 g de sucre 1 gros œuf Quelques noix de pécan | | |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  | |
|  |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | |  | | --- | | Préparation**Préparation :**   1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).  2. Etalez la pâte sur un moule et faites cuire à blanc 20 mn.   3. Portez à ébullition le lait Gloria dans une casserole.   4. Retirez du feu et ajoutez le sucre, le chocolat coupé en petits morceaux, puis l'œuf en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.   5. Versez le mélange sur le fond de pâte froide et ajoutez quelques noix de pécan pour décorer.  6. Faites cuire dans votre four 12 à 15 mn.  Bon appétit !  Préparation**Astuce :**  **Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix de Grenoble ou de macadamia.** | | |