



TARTE AU CHOCOLAT

Tarte au chocolat juteuse

Recette réf. 01-11



Recette (pour 2 tartes Ø 26cm)

500 g	Chocolat de couverture noir Ghana 60 % FEHMARN	réf. 727
	ou	
	Chocolat de couverture noir noble 60 % TRAVEMÜNDE	réf. 750
500 g	Beurre	
600 g	Sucre	
600 g	Œufs entier	
50 g	Farine (T 55)	

Mise en œuvre

Fondre ensemble le chocolat de couverture noir et le beurre. Ajouter le sucre, remuer. Refroidir l'ensemble à une température inférieure à 40 °C, incorporer, sans cesser de remuer, les œufs un à un. Finalement incorporer la farine et bien mélanger la masse (afin d'éviter la formation de grumeaux). Verser dans les cercles à tartes préalablement isolés de papier cuisson.

Température de cuisson: ~190 - 200 °C

Temps de cuisson: ~25 minutes