

Tarte au chocolat blanc

Ingrédients pour 8 personnes

1 pâte sablée sucrée
300 gr de chocolat blanc
50 cl de crème fraîche liquide
4 jaunes d'œufs
Amande grillée
Sucre glace



La recette

- 1/Disposez la pâte dans un moule à tarte de 8 personnes
- 2/Faites cuire à blanc le fond de tarte, pendant 5 mn. La pâte doit être bien dorée.
- 3/Faites fondre le chocolat avec la crème fraîche au bain marie puis Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs en remuant énergiquement. Versez la préparation dans le fond de tarte.
- 4/Cuire 25 minutes à 150°.
- 5/Placez au frigo pour que la tarte soit bien ferme.
- 6/Parsemez la tarte d'amandes grillées puis saupoudré de sucre glace avant de la servir.

La bonne recette de guitoune