# Tarte au chocolat

#

La plus facile et la plus délicieuse recette de tarte au chocolat , pour les amoureux de chocolat vous allez être satisfait..!!!!

**Ingrédients :**

* 300 gr de Pate sablée ( [voir recette](http://www.recette-gateau.eu/recette-pate-a-tarte/))
* 20 Beurre
* 200 Chocolat noir; Rapé
* 200 Créme fraiche (liquide)
* 2 Oeufs
* Crème fraiche pour la décoration

**Préparation :**

Faites bouillir la crème, retirez la du feu, puis ajoutez-lui le chocolat haché .

Remuez longuement avec un fouet.

Cassez le oeufs dans un bol et battez les en omelette et versez-les dans la préparation au chocolat avec le beurre, mélangez avec soin.

A l’aide d’une fourchette piquer la pâte sablé .



Versez la crème sur la pâte, mettez au four et laissez cuire 15 mn.En fin de cuisson la crème doit être légèrement tremblante .Servez avec la crème fraiche ou une boule de glace vanille .