# [Tarte au chocolat minute](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/313902/1297030343/tarte_au_chocolat_minute.shtml)note_4

# 

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  | | --- | |  | | **Préparation :** 2 mn  **Cuisson :** 15 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 6 personnes :**     un rouleau de pâte sablée pur beurre     200 g de chocolat noir     20 cl de crème liquide | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Déroulez la pâte et placez-la dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). Recouvrez-la de papier sulfurisé recouvert d'un poids (légumes secs...) et mettez-la à four chaud à 170°C pendant 10 minutes, puis 5 minutes sans le papier sulfurisé et les poids. Laissez-la refroidir. | |  |  2     Cassez le chocolat en morceaux. Faites chauffer 20 cl de crème liquide jusqu'à frémissement et versez sur le chocolat. Recouvrez immédiatement d'une assiette (hermétiquement) pendant 5 minutes. | |  |  3     Après 5 minutes, mélangez le chocolat fondu et la crème jusqu'à obtenir une pâte homogène. | |  |  4     Versez sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte froid et laissez refroidir à l'air libre le temps que le chocolat se fige. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** On peut faire refroidir au frigo mais le résultat sera moins brillant. Vous pouvez ajouter des amandes effilées grillées sur le dessus de la tarte ou de fines lamelles de poire entre la pâte et le chocolat. | |
|  |