

Tarte au chocolat

Rendement : 1 tarte

1 fond de tarte précuit (pâte brisée ou fond de biscuit Graham ou pâte sucrée)

Garniture

| | |
|--------|----------------|
| 500 ml | lait |
| 150 g | sucre |
| 50 g | chocolat noir |
| 3 | jaunes d'œuf |
| 30 g | fécule de maïs |
| 25 g | beurre |

Préparation

Dans une casserole à fond épais, verser les trois quarts du lait, ajouter la moitié du sucre et le chocolat. Porter doucement à ébullition.

Pendant ce temps, dans un bol mélanger avec un fouet les jaunes d'œuf, le reste du sucre, le reste du lait et la fécule de maïs. Bien blanchir. Verser le lait bouillant sur le mélange de jaunes d'œuf. Bien mélanger. Remettre dans la casserole et porter à ébullition en brassant continuellement. Laisser bouillir quelques secondes. Retirer du feu, ajouter le beurre et brasser. Laisser tiédir.

Verser la garniture dans un fond de tarte précuit. Réfrigérer.

Finition

Garnir de crème fouettée.

Jean-François Lacroix