

Tarte au chocolat



10 min 20 min 10 personnes

Liste des ingrédients

- 1 tablette de 200 g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 1 Pâte Sablée TARTE EN OR HERTA
- 200 ml de crème liquide

1

Préchauffez votre four Th.7 (210°C). Faites cuire la pâte à blanc selon le mode d'emploi. Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide.

2

Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux, versez la crème liquide et couvrez avec une assiette. Attendez 3 à 5 minutes.

3

Mélangez à l'aide d'un fouet.

4

Versez la ganache sur le fond de tarte et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.