

TARTE AU CHOCOLAT



Préparation 15 minutes



Cuisson 45 minutes



8 gourmands



Ingredients:

- 3 œufs
- 1 pâte sablée
- 100 de sucre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de maïzena
- 2 tablettes de chocolat au lait pâtissier



recette :

- Dans un plat à tarte dépose la pâte et ajoute le chocolat casser en petits morceaux par dessus
- Dans un saladier, mélange les œufs, le sucre et la crème fraîche
- Dans un petit bol à part mélange la maïzena et le lait
- Ajoute ce mélange au premier mélange
- Ensuite vers ta préparation sur le chocolat
- et demande à un adulte de mettre le tout au four à 180°C pendant 45minutes