

## Tarte au chocolat

**Préparation** : 25 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : \*\*\*

6 personnes

### **Ingrédients :**

- 200g de chocolat pâtissier CÉMOI
- 5 cuillères à soupe de sucre semoule
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs battus en neige
- 150 g de beurre
- Brisures de nougatine pour le décor

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel

### **Recette**

Préparer la pâte et la faire cuire à blanc 25 min avec une feuille d'aluminium et des légumes secs pour l'empêcher de gonfler.

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Ajouter le sucre, puis la farine. Mélanger le tout au fouet électrique.

Ajouter les jaunes d'œufs et enfin les blancs battus.

Beurrer des moules à tarte et verser délicatement la préparation.

Préchauffer votre four à 200°C, enfourner pendant 20 mn.

Après refroidissement, disposer des éclats de nougatine pour la décoration.