



## TARTE AU CHOCOLAT

### Ingrédients

- 500gr. de farine
- 500gr. de beurre
- 200gr. de sucre glace
- 75gr. de sucre
- 375gr. de chocolat
- 11 oeufs

### Préparation de la pâte sablée (pour une plaque de 30cm de diamètre)

Dans une terrine, mettre les 500gr. de farine et ajouter 250gr. de beurre mou.

Malaxer pour sabler le tout.

Ajouter 200gr. de sucre glace et pétrir.

Ajouter 2 oeufs et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Abaissier la pâte obtenue et la déposer sur la plaque à gâteau, puis foncer.

Laisser reposer 1/2h.

Cuire à blanc.

### Préparation de la masse au chocolat

Fondre au bain marie le chocolat avec 250gr de beurre.

Battre le sucre avec 4 jaunes d'oeuf et 5 oeufs entiers.

Mélanger à la masse chocolat-beurre.

Remplir le fond de tarte avec la masse obtenue et cuire 20 à 25 minutes à 130 degrés.

Laisser refroidir 30 minutes, avant de couper.

### Accord en vin

Gewurztraminer, Caves de la ville, Neuchâtel

