

Tarte au chocolat



Cuisson : 45 min à four préchauffé à 175°

Ingrédients pour env. 20 portions

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 200 g de sucre
- 200 g de noisettes moulues
- 1 œuf
- 2,5 dl de crème 35%
- 1, voire mieux, 2 sachets de glaçage à pâtisserie foncé

Préparation

- Mélanger le tout (sauf le glaçage chocolat)
- Étaler sur la pâte.

- Faire fondre le glaçage
- Étaler le glaçage sur la tarte au sortir du four

- Laisser durcir... si vous en avez la patience !