

La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Tarte Sault'colatée



Ingrédients

- 1 Pâte brisée maison
- 400 gr de Chocolat noir Douce Heure pur Cuba
- 30 cl de crème
- 4 jaunes d'oufs
- 10 gouttes d'huiles essentielles de Lavande fine du Plateau de Sault

Progression

- Préchauffer le four à 180 C°
- Foncer la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond et les bords et faire cuire à blanc pendant 20 minutes.
- Faire fondre le Chocolat dans la crème, puis incorporer les jaunes d'oufs et l'huile essentielle de Lavande en mélangeant vivement.
- Verser la crème au chocolat sur le fond de tarte cuit et laisser refroidir.

Recette de **Christophe Gravier**

Salon de thé Douce Heure - 46 rue des Beguines - 41100 Vendome

