

Tarte au Chocolat Toblerone

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CHOCOLAT "TOBLERONE"	200g
- CHOCOLAT FONDANT	100g
- CREME FRAICHE	300g
- LAIT CONCENTRÉ	200g sucré
- MAIZENA	1 c à soupe bombée
- EAU	1 c à soupe

Recette:

- Dans le moule à manquer, étalez la pâte sur le papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre 100g de Toblerone avec le chocolat noir et 1 c à soupe de crème doucement au micro-onde.
- Ajoutez alors les 2 œufs et les 3 jaunes au chocolat fondu. Fouettez énergiquement.
- Incorporez-y ensuite la crème fraîche, le lait concentré et la maïzéna délayée dans 1 c à soupe d'eau.
- Répartissez des quartiers de Toblerone (100g restant) sur le fond de la pâte puis versez la crème chocolatée par-dessus.
- Enfournez 30-35 minutes à 200°C.
- Servez légèrement tiède ou à température ambiante.

