

## LA TARTE FONDANTE AU TOBLERONE (ou au chocolat)

Pour une tarte de 26cm :

- 1 pâte sablée
- 30cl de crème liquide ou de lait concentré non sucré
- 250g de chocolat noir (ou de Toblerone ici)
- 75g de sucre (50g si Toblerone)
- 1 oeuf



1. Préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond et enfournez pendant 10 min pour précuire la pâte.
2. Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer à feu doux la crème liquide (ou le lait concentré) jusqu'à ce qu'elle (il) bout, en mélangeant sans cesse.
3. Hors du feu, ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Mélanger bien à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez l'oeuf préalablement battu (c'est mieux s'il mousse) et le sucre.
4. Versez la préparation sur le fond de tarte précuit et mettez au four 20min en diminuant la température du four à 150°C.
5. Une fois la tarte cuite laissez-la refroidir pour que le chocolat prenne (au moins 1h).