



## Ma tarte au chocolat

### Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 6 cas de cacao amer
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 2 oeufs
- vermicelles colorés pour la déco

### Préparation :

Préchauffez le four à feu moyen (TH 6).

Mélangez dans un saladier le lait concentré sucré et le cacao, ajoutez les 2 oeufs et battre le tout au fouet.

Etalez la pâte brisée sur votre plat à tarte, et ajoutez la préparation à base de cacao dessus.

Mettre au four et surveillez la cuisson, arrêtez dès que la pâte est cuite et dorée.

Bon appétit !