

# Lecture

## La tarte au chocolat

### Ingrédients



une pâte sablée



400 g de chocolat  
noir découpé  
en petits carrés



3 œufs

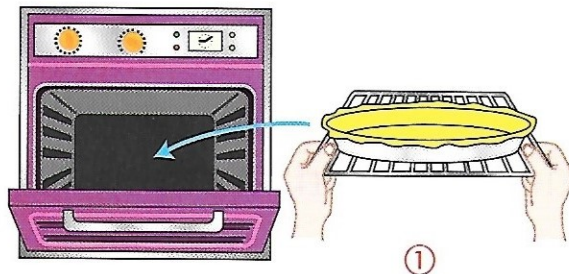


125 g de sucre  
en poudre

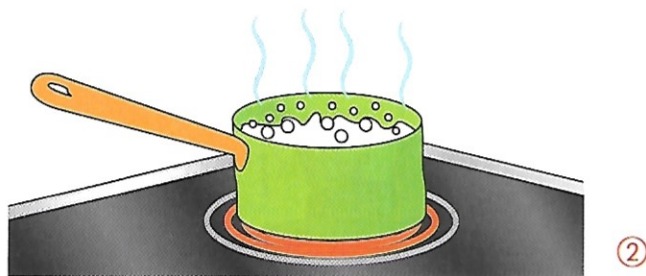


300 g de crème  
fraîche

1. Place la pâte dans un moule à tarte.  
La pâte doit cuire 15 minutes  
dans un four à 200 degrés.



2. Fais chauffer la crème fraîche jusqu'à obtenir des bulles.



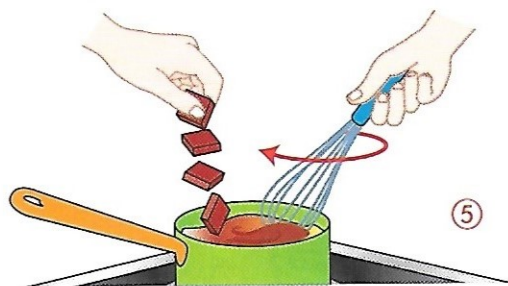
3. Bats les œufs et le sucre avec un fouet.



4. Ajoute-les à la crème fraîche en remuant au fouet.

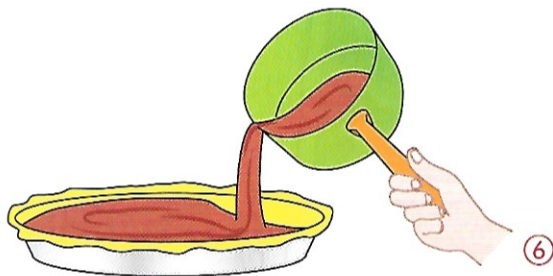


5. Ajoute les petits carrés de chocolat et remue bien pour les aider à fondre.

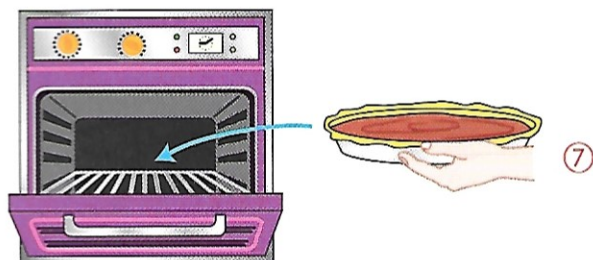


6. Recouvrir la pâte sablée.

● **enfourne** :  
mets au four.



7. **Enfourne** pour 20 minutes  
à 180 degrés.



- 
- Que prépare-t-on avec cette recette ?
  - Quels sont les ingrédients ?
  - Combien d'étapes y a-t-il ?
  - Que doit-on ajouter à la crème fraîche chauffée ?
  - Combien de temps la tarte doit-elle cuire ?