

TARTE AU CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE.

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir.

¼ de cuillère à café de piment d'Espelette.

20 cl de crème liquide.

20cl de lait.

2 œufs.

1- étaler dans un plateau à tarte de la pâte sablée. La précuire à sec 15 mn à 180°.

2- Verser le lait et la crème, portez à ébullition.

Casser le chocolat en petits morceaux et l'ajouter dans le liquide bouillant.

Retirer du feu et laisser reposer 10 mn.

Incorporer les ¾ du piment d'Espelette, les œufs, en fouettant la préparation.

Verser sur le fond de tarte précuit.

Lisser à la spatule.

Enfourner à 150° 10 mn.

Sortir du four et laisser reposer quelques minutes avant de démouler.

Parsemer délicatement sur le dessus le reste du piment d'Espelette.

Bonne dégustation !

Jacqueline GERARD.