



# La tarte au chocolat !

publié le 20/11/2020

## Recette

---

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer une recette de tarte au chocolat. La recette que vous allez pouvoir suivre sera servie jeudi midi à nos fidèles clients.

Pour sa confection nous avons besoin de :

- ▶ 288 petits fonds de tarte (ou chez vous une grande pour toute la famille)
- ▶ 3.5 kg de chocolat à pâtisserie
- ▶ 3.5 litres de crème liquide
- ▶ 2 litres de lait
- ▶ 0.250 kg de beurre
- ▶ 14 œufs
- ▶ 0.500 kg d'abricot sec
- ▶ 0.500 de pignons de pin
- ▶ 0.500 de pistaches

Faire chauffer votre lait avec votre crème et votre beurre.

Puis hors du feu y ajouter vos œufs et votre chocolat en remuant très régulièrement.

Une fois votre chocolat fondu, disposer votre appareil au fond de votre tarte et cuire cette dernière au four à 170° pendant 17 minutes.

Pendant que votre tarte cuit prendre vos abricots, pistaches et pignons de pin et hachez le tout grossièrement.

Une fois votre tarte cuite, laisser refroidir un peu et y déposer sur le dessus votre préparation grossièrement hachée.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.