

la tarte au chocolat miel Tanzanie

La tarte au chocolat miel Tanzanie



Ingrédients :

100grs de crème fleurette

20grs de beurre

25grs de miel (lavande par exemple)

100grs de [chocolat d'origine Tanzanie](#)

25grs de chocolat Papouazie

1. Faire bouillir la crème, le beurre et le miel
2. Verser sur les pistoles de chocolat origine, et laisser fondre pendant 2mn (ne pas remuer)
3. Mélanger délicatement à la cuillère en bois pour obtenir une crème lisse et brillante
4. Faire cuire votre pâte dans un moule rond jusqu'à quelle soit dorée. N'oubliez pas de piquer votre pâte avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas

5. Incorporer ensuite votre mélange chocolaté sur votre pâte à tarte et enfourner pendant 10 à 15mn au four.