

Les recettes de ma tarte au chocolat et d'une tarte au citron meringuée

- **Pour la meilleure tarte au chocolat du monde :**

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat noir
- 180 gr de beurre
- 180 gr de sucre
- 4 œufs

Recette :

Préchauffer le four à 180 C°.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre fondu en dehors du feu et mélanger.

Dans un saladier, faire blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre. Dans un autre saladier, faire monter les blancs en neige avec l'autre moitié du sucre (comme pour une meringue) jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes et brillants.

Mélanger le mélange chocolat fondu et beurre avec les jaunes d'œufs dans le saladier puis incorporer délicatement les blancs à cette préparation. C'est la seule manœuvre un peu compliquée de la recette, il faut bien soulever les blancs lorsque vous les incorporez.

Vous obtiendrez une genre de mousse que vous allez mettre dans un plat à tarte dont les bords se détachent puis hop au four pendant 30 à 45 min en fonction de la puissance de votre four.

Résultat : une tarte croquante et meringuée sur le dessus et hyper fondante limite moelleuse à l'intérieur : une TUERIE 😊

Astuce : vous pouvez également ajouter un peu de fleur de sel ou de pâte de spéculoos à la préparations pour plus d'originalité !



- **Pour la tarte au citron meringué**

Ingrédients :

- 250 gr. de biscuits petits beurre
- 150gr. de beurre fondu
- 4 œufs
- 4 citrons
- 1 pot de lait concentré sucré
- 4 c. à s. de sucre



Recette :

Etaler le mélange des petits beurrés écrasés avec le beurre fondu.

Mélanger les 4 jaunes œufs avec le jus des 4 citrons et ajouter un pot de lait concentré sucré.

Verser sur biscuits.

Battre les blancs en neige avec 4 c. à soupe de sucre.

Cuire 5 à 10' à 200 C°.

Mettre 1h ou 2h au frigo.

