

# TARTE AU CHOCOLAT AU POP CORN

À  
PAS  
D'ICI



4 PARTS



20 MIN



FACILE



COÛT

## USTENSILES

- . FOUR
- . MOULE A TARTE
- . CASSEROLE
- . SALADIER

## INGRÉDIENTS

- . 1 PÂTE SABLÉE
- . 200g de CHOCOLAT À 60% DE CACAO
- . 10cl de LAIT
- . 10cl de CRÈME FRAÎCHE
- . 1 PAQUET DE POPCORN AU CARAMEL
- . 1 OEUF ENTIER

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **200°C** (th.6/7).
2. Tapisser le moule à tarte de papier sulfurisé puis ajouter la **PÂTE SABLÉE**. Enfourner le tout 10 minutes. Une fois cuit, laisser refroidir.
3. Baisser la température du four à 180°C (th.6).
4. Dans une casserole, verser la **CRÈME** et le **LAIT** puis porter le tout à ébullition.
5. Faire des **COPEAUX DE CHOCOLAT** et les mettre dans un saladier. Verser la crème et le lait chaud par-dessus puis mélanger bien le tout. Ajouter l'**ŒUF** et mélanger.
6. Verser le mélange sur la pâte sablée.
7. Enfourner la tarte, éteindre le four et laisser cuire le tout 15 à 20 minutes.
8. Une fois la tarte prête, la laisser complètement refroidir avant de parsemer les **POPCORN** sur le dessus de la tarte.