



Louna "so cook" de tout !!



Tarte à la vanille



Ingrédients :

Pour la pâte sucrée :

- 250 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 125 gr de beurre ramolli
- 75 gr de sucre
- 1 oeuf

Pour la crème à la vanille :

- 6 jaunes 'oeufs
- 60 gr de sucre
- 2 cuillère à café d'arôme de vanille liquide ou 1 cuillère d'extrait de vanille
- 50 cl de crème fraîche liquide
- un peu de cannelle

Sauce au chocolat :

- 200 gr de chocolat
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 25 gr de beurre

Préparation :

Préparer la pâte sucrée :

Mélanger la farine , le sel et le sucre

Faire un puit ajouter le beurre et l'oeuf

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène



Louna "so cook" de tout !!



Filmer et laisser au repos au moins 20 min dans le bas du frigo

Préchauffer le four à 180 °

Préparer la crème vanille :

Porter la crème à ébullition à feu très doux

Dans un saladier, mélanger les jaunes, le sucre et la vanille

Verser la crème sur le mélange oeuf -sucre sans cesser de remuer

Et là on continue à remuer en s'armant de patience jusqu'à ce que la préparation refroidisse

Sortir la pâte et l'étaler

La déposer dans un plat à tarte préalablement beurré

Verser la crème vanille

Saupoudrer de cannelle

Enfourner 40 min

Laisser la tarte refroidir avant de servir.

Au moment de servir préparer la sauce chocolat :

Dans une casserole faire fondre le beurre, la crème et la chocolat en remuant pour obtenir une sauce bien homogène.

Voilà servir la tarte accompagnée de la sauce au chocolat chaude !