

# *Tartes au sucre au chocolat*

*Pour 6 personnes*

*300g de pâte feuilleté au cacao*

*75g de chocolat noir*

*50g de chocolat au lait*

*6 cuil à café de vergeoise brune*

*6 cuil à café crème épaisse*

Étalez la pâte feuilleté sur 3mm d'épaisseur, posez la sur une plaque four recouverte d papier cuisson et laissez la au frais pendant 1/2 heure.

Hachez les chocolats au couteau et mélangez-les.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, découpez 6 disque de 10cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou d'un bol (ou de tout autre objet de forme circulaire mesurant 10cm de diamètre). Retirez l'excédent de pâte et piquez les disques avec une fourchette en laissant un bord libre de 1cm.

Saupoudrez les disques de vergeoise, étalez 1 cuillère à café de crème au centre des disques de pâte (laissez un bord libre de 1cm pour que la pâte puisse gonfler et ainsi former un trottoir) puis répartissez le chocolat sur la crème.

Enfournez à 200°C pendant 15 minutes, dès que la pâte commence a gonfler sur les bords vus pouvez délicatement mélangez le crème et le chocolat.

Laissez tiédir avant de servir.