



Tarte chocolat framboise

Ingredients

Pâte sucrée

65g de beurre mou

60g de sucre glace

1 oeuf

20g de poudre d'amande

120g de farine

Ganache au chocolat noir

180g de chocolat noir

180g de crème liquide entière

Gelée de framboise

180g de coulis de framboises

1,5feuille de gélatine

Pâte sucrée

- Pour un cercle de 24 cm -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre bien mou (important) et le sucre glace 12s/vitesse 3

Battre l'oeuf, en verser la moitié avec la poudre d'amande 10s/vitesse 3

(l'autre moitié d'oeuf ne servira pas)

Enlever le fouet

Verser la farine 12s/vitesse 3

Finir la pâte à la main si besoin sans trop la travailler sinon la pâte sera dure

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 0.4 cm

Découper et garnir à la taille du moule

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Mettre des billes de cuisson sur la pâte pour la cuire à blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat noir

Faire chauffer la crème

Puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

En garnir la pâte sucrée en laissant une fine épaisseur pour le coulis et mettre au frais 2h

Gelée de framboises

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gélatine essorée et verser sur la ganache au chocolat

Mettre au frais 2h

Et décorer comme il vous plait
