



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

1,5 feuille de gélatine

Pâte sucrée

- Pour un cercle de 24cm -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou (important) et le sucre glace

Battre l'oeuf

Et lorsque le mélange est bien mousseux, ajouter la moitié de l'oeuf battu, la poudre d'amande et mélanger

Verser cette préparation sur la farine et mélanger à la main sans trop travailler la pâte sinon elle sera dure une fois cuite

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Étaler la pâte, à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 0.4 cm et la taille du cercle tarte

Remettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four 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



Tarte chocolat framboise

Gelée de framboises

Mettre tremper la gelatine dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la gelatine essoree et verser sur la ganache au chocolat

Mettre au frais 2h

Et decorer comme il vous plait