

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 moiti avec la poudre d'amande 10s/vitesse 3

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

Enlever le fouet

Verser la farine 12s/vitesse 3

Finir la pte la main si besoin sans trop la travailler sinon la pte sera dure

Filmer la pte et la mettre au frais 30 minute

Etaler la pte, l'aide d'un rouleau, sur une paisseur de 0.4 cm

Dcouper et garnir la taille dumoule

Remettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 180C

Mettre des billes de cuisson sur la pte pour la cuire blanc

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Ganache au chocolat noir

Fairechauffer la crme

Puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

En garnir la pte sucre en laissant une fine paisseur pour le coulis et mettre au frais 2h

Gelée de framboises

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Faire chauffer le coulis de framboise

Hors du feu ajouter la glatine essore et verser sur la ganache au chocolat

Mettre au frais 2h

Et dcorer comme il vous plait