

Tarte chocolat framboise



- Pâte au cacao: 250 g de farine, 2 cuil à soupe de cacao amer, 120 g de beurre mou, 90 g de sucre glace, 1 oeuf, fleur de sel, +/- eau
- Pour la ganache : 200 g de chocolat noir, 15 cl de crème fraîche liquide, 30 g de beurre
- 200 g de framboises (ou brisures de framboises surgelées)

Préparez la pâte avec votre robot : mélangez la farine, le cacao, le sucre, ajoutez le beurre en morceaux, le sel, et l'oeuf. Versez un peu d'eau éventuellement afin d'obtenir une consistance afin de pouvoir former une boule ou rectangle. Filmez-la et réservez au frais 1h à 2h.

Préchauffez votre four à 180°. Foncez votre moule, piquez la pâte et recouvrez de papier sulfurisé et de billes de cuisson ou haricots. Enfournez 20mn. Démoulez et laissez refroidir.

Préparation de la ganache: Porter la crème liquide à ébullition, puis la verser sur le chocolat grossièrement haché. À l'aide d'un fouet mélangez. Puis ajoutez le beurre, lissez au fouet. Mettre au frais 1h.

Écrasez grossièrement les framboises et les étaler dans le fond de tarte. Mettez votre ganache dans une poche à douille et garnissez votre tarte. J'ai utilisé la douille St Honoré. Décorez.

Le Flo des saveurs Octobre 2015