

## TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE



*Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 6*

### Ingrédients:

- 150g Chocolat au lait
- 130g Crème entière liquide
- 100g Sucre
- 200g Beurre
- 370g Farine blanche
- 1 Oeuf
- 1 pincée Sel
- un sachet Sucre vanillé
- 200g Framboise fraîche

### Préparation:

- Biscuit sablé: Mettre le sucre dans le bol le pulvériser 15 sec / vitesse 10. Ajouter le beurre, la farine, l'oeuf le sel, le sucre vanillé, puis mixer 27 sec / vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Retirer la pâte du bol et la façonner en boule. L'envelopper de film alimentaire et la placer au frigo pendant 20 minutes.
- Mousse chocolat au lait: Faire chauffer dans une casserole 130ml de crème entière. Puis verser sur le 150g de chocolat au lait en morceaux dans un bol mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Placer au frigo 2h pour que la mousse prenne.

Pendant ce temps.

Abaisser la pâte sablé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis placer dans le moule de 24cm. Bien faire monter la pâte sur les côté.

Faire des trous avec une fourchette.

Placer une feuille de papier sulfurisé puis y placer des billes à cuisson ou haricot sec. Faire cuire 15 minutes à 180° vérifier que votre biscuit soit doré mais pas trop.

Sortir votre biscuit du four et le laisser refroidir

- A l'aide d'un fouet électrique monter la mousse en chantilly

- Garnir la tarte avec une poche à douille ou une spatule. Lisser le dessus puis garnir de framboises.