

Tarte chocolat framboises

Ingrédients :

Pâte sablée :

- 300g farine faible a pâtisserie
- 120g beurre non salé
- 140g sucre a glace
- 50g œufs environ 1 (**préparer la pâte sablée au moins une heure a l'avance**)

Ganache:

- 120g chocolat noir 55-60%
- 80g crème 35%

Crème chocolat blanc :

- 1 œuf
- 60g sucre
- 25g fécule maïs
- 260g lait
- 100g chocolat blanc.

Préparation :

- 1) Préparer un fond de tarte avec la pâte sablée et la cuire.
- 2) Pour la ganache, porter a ébullition la crème et la verser sur le chocolat mélanger avec un mélangeur a immersion
- 3) Étaler la ganache dans le fond de tarte
- 4) Ajouter sur la ganache des framboises couper a moitié
- 5) Préparer la crème au chocolat blanc, me langer les œufs le sucre me langer, ajouter la fécule mélanger ajouter le lait faire cuire, ajouter le chocolat blanc mélanger, étaler sur la tarte, décorer avec des ligne mince de chocolat et avec des framboises.
- 6) Préparer la ganache en chauffant la crème 35% la verser sur le chocolat et mélanger au mélangeur a immersion.