

# TARTE CHOCOLAT FRAMBOISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes

Préparation : 20 min / Cuisson : 15 + 30 min

Matériel : Moule à tarte de 20 cm de diamètre

## INGRÉDIENTS

Pâte : • 150 g de farine • 1 pincée de levure chimique • 50 g de sucre • 75 g de beurre mou  
• 1 jaune d'œuf • un peu d'eau

Garniture : • 140 g de chocolat noir • 40 g de beurre • 40 g de crème liquide • 2 œufs  
• 60 g de cassonade • 20 g de farine • 200 g de framboises (fraîches ou surgelées)

## RÉALISATION

Dans le robot pétrisseur, mettre la farine, la levure, le sucre, le beurre mou et pétrir jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter le jaune d'œuf battu, pétrir, puis un peu d'eau jusqu'à obtenir une boule de pâte. Étaler au rouleau et foncer un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Réserver au frais 2h.

Préchauffer le four à 180°C, puis enfourner pour 15 minutes.

Baisser la température du four à 150°C.

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie. Fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la farine, mélanger, puis ajouter la crème. Ajouter chocolat et beurre fondus, bien mélanger. Verser sur le fond de tarte précuit.

Enfoncer les framboises sur cette garniture. Cuire 30 à 40 minutes. Le dessus doit être légèrement gonflé.

Laisser refroidir et conserver à température ambiante.