

## Tarte chocolat-framboise

Bizarrement, le chocolat j'adore tel que, mais dès qu'il s'agit de tarte, je n'y arrive pas. Il me faut du fruité avec ! Je trouve que cela s'accorde tellement bien ensemble -et ça donne un petit côté léger et du peps au dessert.

Et on ne refait pas le célèbre duo chocolat-framboise, c'est deux-là c'est l'alliance qui marche à tous les coups, aucun risque de se planter :)

Tout le monde pense qu'une tarte au chocolat c'est long, et compliqué ... bon d'accord c'est pas super rapide certes, mais à part la cuisson de la pâte, tout se fait très facilement et même à l'avance puisque le dessert doit prendre au frais! Il suffit donc de s'y atteler un peu à l'avance et de dégainer son dessert le jour J ;)

J'imagine même très bien cette tarte en version individuelles, de jolies petites tartelettes, ce serait aussi sympa vous ne trouvez pas ?

Quelle est votre recette fétiche au chocolat chez vous ?

Pour un moule à tarte de 24 cm de diamètre

[Imprimer](#)

Tarte chocolat-framboise

Auteur: Un Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Temps total: 1 hour 10 minutes

Pour une belle tarte

## Ingredients

- Pâte :
- 200 g de farine
- 100 g de beurre salé
- 60 g de sucre glace
- 1 œuf
- Ou une [pâte Brisée](#)
- Garniture :
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 200 g de chocolat pralinoise
- 20 cl de crème liquide
- 450 g de [framboises surgelées](#)
- 2 feuilles de gélatine
- 50 g de sucre en poudre

## Instructions

1. Réaliser la pâte : dans le bol de votre robot (ou dans un saladier avec une maryse) détendre le beurre, ajouter le sucre glace et bien mélanger.
2. Ajouter l'œuf et bien mélanger à nouveau. Puis incorporer la farine petit à petit, jusqu'à complète absorption.
3. Mettre en boule la pâte, emballez-la de film alimentaire et mettre au frigo pour 30 minutes.
4. Pour vous simplifier la vie, vous pouvez tricher un peu et utiliser cette pâte sablée
5. <https://www.toupargel.fr/surgeles-ronds-de-pate-brisee-2-x-250-g,12869.htm>
6. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner votre moule à tarte.
7. Sortir la pâte et l'étaler jusqu'à obtenir la taille de votre moule. La disposer sur le moule et à l'aide de vos mains, faites-la bien adhérer à ce dernier. Ôter le surplus de pâte sur le pourtour à l'aide d'un couteau.
8. Disposer un rond de papier sulfurisé sur la pâte et y déposer des billes de cuisson, ou des haricots secs. Ils doivent occuper tout le fond du moule.
9. Enfourner pour 30 minutes. Puis laisser tiédir (10mn) avant d'ôter les poids. Laisser refroidir.
10. Casser les chocolats en morceaux et les déposer dans un grand bol.
11. Chauffer la crème dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit frémissante, puis versez-la sur le chocolat. Mélanger délicatement avec une maryse jusqu'à ce que

le tout soit bien homogène. Réserver à part l'équivalent de 2 cuillères à soupe de chocolat (pour la déco!), puis verser sur le fond de pâte et laisser refroidir.

12. Dans un bol faire tremper les feuilles de gélatine avec de l'eau froide.
13. Réserver une douzaine de framboises sur une assiette, et verser le reste dans une casserole avec 50 g de sucre. Laisser compoter 20 minutes jusqu'à ce que tous les fruits soient bien réduits en purée. Filtrer alors la préparation à travers un fin tamis afin d'ôter tous les grains des framboises.
14. Ajouter la gélatine (bien essorée entre vos mains) au coulis et laisser tiédir une bonne demie heure.
15. Verser sur la tarte, afin que cela recouvre complètement le chocolat. Disposer les framboises sur la tarte, côté creux vers le haut puis verser une goutte de chocolat (au besoin -s'il s'est solidifié le faire légèrement chauffer, 10 secondes au micro-ondes) dans chaque cavité de framboise. Mettre la tarte au réfrigérateur afin que le tout prenne au froid.
16. A sortir 10 minutes avant le service, puis déguster !

---

Astuce : Faites fondre les chocolats à part, en remplaçant la pralinoise par du chocolat au lait et faites deux couches de chocolat différentes dans votre moule ! Il faudra alors faire refroidir la première couche avant de verser la seconde (en ne la versant pas trop chaude non plus), mais vous aurez un beau duo de chocolat qui épatera tout le monde!

---