

## Tarte mocha sur fond chocolaté



(pour 6/8)

### pâte brisée au chocolat :

*300 g de farine  
3 cs de sucre  
150 g de beurre froid en morceaux  
2 cd de cacao non sucré  
3 cs d'eau*

### garniture mocha :

*200 g de chocolat noir fondu  
1 cs de café soluble  
½ tasse de fromage blanc  
¼ tasse de crème fraîche  
2 cs de sucre brun  
2 œufs  
1 jaune d'œuf*

Pour la garniture, mélangez tous les ingrédients ensemble. Réservez.

Préparez la pâte brisée en travaillant ensemble la farine, le sucre, le cacao et le beurre, au robot ou a la main, jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure fine. Ajoutez suffisamment d'eau pour former une pâte souple. Abaissez légèrement la pâte, enveloppez de film alimentaire et réfrigérez pendant 30 minutes. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 millimètres. Enfoncez dans un moule beurré et coupez ce qui dépasse des bords. Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire la pâte à blanc avec des poids pendant 10 minutes, puis retirez les poids et cuire pour à nouveau 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Versez la garniture sur la pâte et cuisez pour 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit juste pris.