

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TARTE AUX FRUITS ROUGES ET AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes



**Préparation : 30 min**

**Repos : 1h au réfrigérateur**

**Cuisson : 20 min**

### Ingrédients pour la pâte :

- 75 g de beurre ramolli
- 45 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 jaune d'oeuf battu
- 15 g d'amandes en poudre
- 125 g de farine

### Ingrédients pour la crème au chocolat :

- 200 g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de miel
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de beurre
- 250 g de fruits rouges surgelée+ 20 g de sucre

**Préparation :** Dans un saladier, mettez les fruits rouges et le sucre, mélangez et laissez de côté.

Préparez la pâte sucrée. Dans une jatte, mélangez le beurre, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé, l'eau, l'oeuf et les amandes en poudre. Incorporez la farine tamisée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer au réfrigérateur dans un film alimentaire pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte sucrée. Foncez un moule à tarte de 24 cm de diamètre avec la pâte sucrée. Faites cuire au four pendant 20 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la crème au chocolat. Coupez le chocolat avec un couteau en petits morceaux. Ajoutez le miel. Dans une casserole, donnez un bouillon bref à la crème liquide et l'eau. Versez le liquide chaud sur le chocolat en trois fois, en mélangeant constamment afin d'obtenir une émulsion. Mélangez bien, puis incorporez le beurre.

Disposez les fruits rouges sur la pâte sucrée cuite puis versez la crème chocolat noir sur toute la surface. Lissez le tout avec une spatule puis laissez durcir.