

Duo de tartes chocolat & framboises



Pour 2 tartes de 22 cm de diam
Préparation : 40 min Cuisson : 20 min

Ingrédients pour la pâte sablée :

- 200g de beurre
- 3g de sel
- 85g de sucre glace
- 40g de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 65g d'oeuf (1 gros oeuf)
- 85g + 250G de farine

***pour la tarte chocolat blanc**

- 150 g de chocolat blanc
- 50 g + 150 g de crème liquide
- 300 g de framboises fraîches

***pour la tarte chocolat noir**

- 260 g de chocolat noir
- 130 g de coulis de framboises
- 100g de crème liquide allégée

Mélangez le beurre avec le sucre glace tamisé ainsi que la poudre d'amande. Utilisez le fouet K si vous utilisez un robot pâtissier. Puis l'oeuf et ensuite les 85g de farine. Une fois bien mélangée ajoutez les 250G de Farine. Arrêtez dès que le mélange est homogène. Moins on travaille la pâte, plus elle est réussie.

Laissez reposer la pâte 1h minimum au frais.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisée. Quand elle est bien froide, ça se passe très facilement, si elle se réchauffe elle va devenir collante, alors dépêchez vous. Commencez par l'écrasez du plat de la main et poursuivez au rouleau.

Chemisez un cercle à tarte (22cm de diam) posez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Remplacez au frais 20 min. Piquez à l'aide d'une fourchette et recouvrez d'un disque de papier sulfurisé puis de lentilles (ou tout autre légumes secs). Faites cuire 15 min à 180°C (th.6) puis retirez les lentilles et le disque de papier sulfurisé, remplacez 5 min au four. A la sortie du four, retirez le cerle et laissez refroidir.

***Pour la tarte chocolat blanc :**

La veille, faites fondre le chocolat blanc et les 50 g de crème au micro onde 2 x 30 sec. Laissez tiédir et ajoutez le reste de crème. Gardez au frais une nuit.

Le lendemain fouettez la ganache, afin d'obtenir une ganache montée, ça ne prend que 2 ou 3 min. Garnissez le fond de tarte et déposez les framboises. Placez au frais.

***Pour la tarte au chocolat noir :**

Coupez le chocolat noir en petits morceaux, mettez la dans un saladier et versez la crème dessus. Faites fondre le tout au micro onde, 3 x 30 min en mélangeant bien entre 2. Quand vous obtenez une ganache lisse et onctueuse ajoutez le coulis de framboises. Versez tout de suite dans le fond de tarte. Laissez figer à température ambiante puis placez au frais.

Vous pouvez utiliser un autre coulis voir même à défaut du nectar assez épais.

Maintenant à vous de choisir celle que vous préférez.