



Tarte à la mousse au chocolat et aux framboises



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

pour 1 tarte

1 pâte sablée (déjà cuite (voir recette de base))
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
60 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)

Mousse au chocolat

125 grammes de chocolat noir (en morceaux)
2 jaunes d'œuf
60 grammes de sucre cristallisé
250 grammes de framboises
sucre impalpable
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la mousse au chocolat : faites fondre le chocolat dans une casserole à feu très doux et réservez. Fouettez les jaunes avec le sucre cristallisé pour obtenir une crème onctueuse.
- 2.** Dans un autre récipient, battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
- 3.** Dans un autre saladier, fouettez la crème jusqu'à consistance moyenne (elle ne doit pas encore être ferme).
- 4.** Versez le mélange à base de jaunes d'œufs dans le chocolat et mélangez bien. Incorporez la crème et terminez avec les blancs d'œufs.



- 5.** Placez le fond de tarte cuit sur le plat de service. Déposez la mousse au chocolat sur la pâte et lissez-la. Mettez la tarte au réfrigérateur pendant trois heures afin que la mousse au chocolat puisse figer.
- 6.** Répartissez les framboises sur la mousse au chocolat.
- 7.** Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques feuilles de menthe.