

## *Tarte Mousse au Chocolat*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CHOCOLAT AU LAIT	80g
- CHOCOLAT BLANC	20g (déco)
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml + 2 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez la pâte brisée sur un papier sulfurisé dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette puis recouvrez de papier sulfurisé et de pois cassés. Faites cuire le fond de tarte à blanc dans le four chaud pendant 20-25 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir puis retirez les pois et le papier sulfurisé intérieur.
- Cassez le chocolat noir et au lait dans un grand plat creux. Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème et faites fondre doucement au micro-onde (160W) pendant 2 minutes environ.
- Entre temps, fouettez le reste de crème en chantilly bien ferme et en intégrant le sucre impalpable dès que la crème commence à mousser.
- Incorporez délicatement la chantilly dans le chocolat fondu.
- Étalez la mousse obtenue sur la pâte précuite.
- Râpez le chocolat blanc et répartissez sur le sommet de la tarte.
- Réservez au frigo au moins 1 heure avant de servir.

### Remarque:

Repos au frigo: au moins 1 heure.

