

TARTE AU CHOCOLAT ET AU MOKA

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Croûtes de la tarte :

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| - BISCUITS DIVERS | sablés au chocolat (250g) |
| - BEURRE DE CUISSON | 100g |

Crème au chocolat :

- | | |
|------------------------|--------------|
| - CHOCOLAT FONDANT | 100g |
| - CREME FRAICHE | 60ml |
| - CACAO AMER EN POUDRE | pour décorer |

Mousse au moka:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| - CHOCOLAT FONDANT | 200g |
| - BEURRE DE CUISSON | 60g |
| - CREME FRAICHE EPAISSE | 60ml |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 2 |
| - CAFÉ | 2 c à café d'instantané |
| - GELATINE | 1 feuille |
| - CREME FRAICHE | 185ml |



Recette:

- Dans un moule à tarte, couvrez le fond et les bords avec du papier sulfurisé. Graissez-les avec du beurre fondu.
- Ecrasez les sablés au chocolat et ajoutez le beurre fondu restant. Formez une croûte au fond du moule. Placez au frigo pendant 15 minutes.
- Préparez la crème au chocolat en faisant fondre le chocolat et la crème. Homogénéisez et étalez sur la croûte. Replacez au frigo pour laisser prendre.
- Pour la mousse au moka : dans un plat, faites fondre le chocolat avec le beurre. Ajoutez la crème épaisse et les jaunes d'œufs. Fouettez énergiquement puis ajoutez le café instantané dilué dans 1 c à café d'eau bouillante.
- Faites dissoudre la gélatine dans 1 c à soupe d'eau bouillante.
- Incorporez la gélatine à la préparation.
- Battez la crème en chantilly puis l'inclure dans le mélange chocolaté.
- Étalez la mousse sur le dessus de la tarte et placez une dernière fois au frigo pour laisser prendre.

Remarque:

Servez avec une boule de glace vanille pour rafraîchir.