

TARTE AU CHOCOLAT AMER, FRAMBOISES ET PISTACHES

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CREME FRAICHE	200 ml
- FRAMBOISES	250g
- PISTACHES	2 c à soupe (non salées)
- LAIT	un peu

Recette:

- Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte (ou plat CRISP) sur du papier sulfurisé. Recouvrez-la d'une autre feuille de papier sulfurisé et de pois chiches (ou pois cassés).
- Préchauffez le four à 160°C.
- Enfournez 15 minutes.
- Sortez la pâte du four et laissez-la refroidir. Retirez ensuite les fruits secs en laissant la pâte cuite dans le moule.
- Dans un caquelon, faites fondre le chocolat dans un fond de lait. Mélangez à la spatule.
- Lorsque le chocolat est entièrement fondu, retirez-le du feu et versez la crème fraîche sans mélanger. Couvrez et laissez reposer 5 minutes.
- Homogénéisez enfin pour obtenir une belle ganache.
- Versez-la sur la pâte et répartissez les framboises.
- Saupoudrez d'éclats de pistaches.
- Placez le tout au frigo pendant 1 à 2 heure pour que le chocolat se fige.



Remarque:

Vous pouvez également réaliser de petites tartelettes