

Tarte Blanche au Chocolat - Café

Nombre de personnes: 8

**Temps de préparation: 45 minutes
+ 3 h de frigo**

Ingrédients:

- GELATINE	3 feuilles
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	2 x 70g
- FECULE DE MAIS	15g
- SEL	1/2 c à café
- LAIT	450 ml
- AFTER CAFÉ (ALCOOL)	1.5 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	50g
- CHOCOLAT AU LAIT	en copeaux pour décorer

Pour la pâte :

- BISCUITS SABLÉS	170g
- BEURRE	70g
- CHOCOLAT FONDANT	50g



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le beurre avec le chocolat doucement au micro-onde.
- Mixez les sablés.
- Mélangez les sablés mixés avec le mélange beurre – chocolat fondu.
- Tapissez le fond du moule à manquer de papier sulfurisé. Formez la croûte de la tarte avec les sablés chocolatés en tassant avec le dos d'une cuillère à café et en faisant remonter légèrement sur les bords.
- Enfournez pendant 6 minutes. Réservez dans le moule.
- Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Séparez les blancs des jaunes. Fouettez légèrement les jaunes.
- Montez les blancs en neige ferme en ajoutant petit à petit les 70 premiers grammes de sucre.
- D'un autre côté, mélangez le reste du sucre avec la féculé et le sel. Ajoutez doucement le lait en fouettant. Chauffer le tout. Puis incorporez-y les jaunes d'œufs battus. Portez à ébullition en fouettant continuellement.
- Mixez finement les 55g de chocolat.
- Prélevez 225g de cette crème et versez-les sur le chocolat mixé. Remuez pour faire fondre et homogénéiser le tout. Versez ce mélange dans le moule et répartissez-la sur la croûte.
- Ajoutez l'alcool de café et la gélatine égouttée au reste de la crème en fouettant. Posez la casserole dans l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante.
- Incorporez les blancs d'œufs à la crème à l'aide d'une spatule, puis versez dans le moule.
- Placez au frigo 2 à 3 heures.
- Décorez de copeaux de chocolat.

Remarque:

Pour faire de beaux copeaux, faites fondre doucement le chocolat avec 1 c à café d'huile végétale. Reformez un bloc dans un moule et placez au froid. Formez les copeaux avec un couteau économe.