

## Tarte au Chocolat Blanc et Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- FRAMBOISES	200 g surgelées
- CHOCOLAT BLANC	200 g
- FROMAGE "RICOTTA"	250 g
- OEUF(S)	4
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café

### Recette:

- Foncez un moule à manquer avec la pâte brisée et faites-la cuire à blanc à 180°C pendant 12 minutes.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Dans un saladier, mélangez la ricotta avec le chocolat fondu et l'essence de vanille. Ajoutez ensuite les œufs en fouettant énergiquement pour obtenir une texture lisse.
- Versez cette préparation sur le fond de pâte précuite puis disposez les framboises uniformément.
- Enfournez pendant 35 – 40 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Placez la tarte au frigo quelques heures avant dégustation.

### Remarque:

Servez avec une Clairette de Die bien frappée ...

