

Tarte chocolat framboise

Pour une grande tarte

Pâte sucrée

120g de beurre mou

80g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

25g de poudre d'amande

1 pincée de sel fin

1oeuf

200g de farine

Ganache

150g de chocolat noir

100g de chocolat au lait

250g de vinaigre de framboise

100g de sucre semoule

70g de crème liquide (allégée pour moi)

50g de beurre

125g de framboises ou plus à vous de voir

Préparez la pâte: Mélangez le beurre mou et le sucre glace. Ajoutez le sucre vanillé, la poudre d'amande et le sel. Quand le mélange est homogène incorporez l'œuf puis la farine une fois que le mélange est redevenu homogène. Mélangez sans trop travailler la pâte, filmez-la et laissez-là reposer 2 heures au frigo.

Préchauffez le four à 180°C.

Une fois la pâte sortie du frigo étalez-la sur un plan de travail fariné, attention dès qu'elle se réchauffe elle a tendance à coller, il faut aller assez vite et surtout bien fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie, à part ça elle est facile à travailler.

Déposez la pâte dans un moule à tarte et faites la cuire à 180°C pendant 15 minutes.

La ganache:Faites fondre les chocolats au bain-marie et mélangez-les bien.

Dans une casserole faites bouillir le vinaigre avec le sucre pendant environ 10 minutes à partir du début de l'ébullition, en fait il faut en obtenir 200g donc il faut peser le truc toutes les 2-3 minutes.

Versez ce sirop en trois fois sur le chocolat, si le chocolat est trop froid faites réchauffer un peu le bain-marie pour que le mélange soit bien lisse et homogène.

Faites chauffer la crème puis versez-la sur la préparation au chocolat, mélangez puis incorporez le beurre en morceaux.

Quand tout le beurre a fondu et que la ganache est lisse et brillante versez la sur le fond de tarte et laissez durcir au frigo.

Quand la ganache a durci décorez avec les framboises.