

Tartelettes mûres-chocolat

Pour 6 tartelettes

300g de [pâte sucrée au cacao](#)

Garniture

300g de coulis de mure

60g de chocolat au lait

2 œufs

2 feuilles de gélatine

Quelques mûres

Des minis meringues

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte au cacao et foncez-la dans les moules à tartelettes, faites cuire les fonds de tarte à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir les fonds de tarte.

Préparez la garniture : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le coulis de mûre dans une casserole, ajoutez les œufs, fouettez ou mixez pour bien émulsionner les œufs puis faites chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Incorporez le chocolat et quand il a fondu, incorporez les feuilles de gélatine essorées. Coupez le feu et laissez refroidir.

Quand les fonds de tarte et la garniture sont froids versez cette dernière dans les fonds de tarte et réservez au frigo pendant 3-4 heures le temps que ça prenne (1 nuit c'est encore mieux).

Avant de servir, décorez les tartelettes avec quelques mûres et des mini meringues pour apporter du croustillant.