

Tarte gourmande au chocolat et aux framboises

Pour 6 personnes:

300g de pâte sablée, 200g de framboises, 150 g de chocolat amer, 120 g de beurre, 1 gros œuf
+ 3 jaunes, 2càs de sucre glace, 1 càs rase de maïzena, fleur d'oranger

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm, déposez-la de un moule, pressez-la sur le fond et le bord et coupez l'excédent sur le bord supérieur, placez 30mn au frais. Allumez le four à th 6(180°C), tapissez le fond de tarte de papier sulfurisé puis d'une couche de haricots secs, enfournez et faites cuire 10mn, enlevez le lestage et remettez 10mn au four pour faire dorer, laissez refroidir. Faites fondre le chocolat amer au bain-marie puis ajoutez le beurre, laissez le fondre et mélangez les 2 à la spatule, retirez de l'eau et laissez tiédir, incorporez ensuite délicatement la maïzena+l'œuf battu avec les jaunes +le sucre glace+ la fleur d'oranger, étalez la crème au chocolat sur le fond de tarte, enfournez et cuisez environ 15mn, la crème doit être prise mais rester tremblotante au centre, laissez tiédir la tarte, puis démoulez-la et décorez-la de framboises

