

Tarte au chocolat

Difficulté **Moyen**



INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte brisée
250 g de chocolat noir
150g de beurre, coupé en cubes
60 ml d'eau
4 oeufs
100 g de sucre
Des framboises pour décorer



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° C.

Beurrer le moule à tarte. Etaler la pâte brisée soigneusement dans le moule en pressant bien sur les bords. La piquer à l'aide d'une fourchette. Recouvrir la pâte

avec les billes de cuisson.

Enfournez pour 20 minutes, puis retirer les billes de cuisson et laisser refroidir.

Couper le chocolat en morceaux et faire fondre avec le beurre et l'eau au bain-marie.

Laisser tiédir et ajouter les jaunes d'oeufs.

Monter les blancs d'oeufs en neige en ajoutant le sucre.

Incorporer délicatement les blancs d'oeufs au mélange de chocolat et verser sur le fond de pâte cuit.

Laisser refroidir pendant au moins 3 heures. Garnir avec les framboises.