

Tarte à la mousse au chocolat et aux framboises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

pour 1 tarte

1 pâte sablée (déjà cuite (voir recette de base))
3 blancs d’œufs
1 pincée de sel
60 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)

Mousse au chocolat

125 grammes de chocolat noir (en morceaux)
2 jaunes d’œuf
60 grammes de sucre cristallisé
250 grammes de framboises
sucre impalpable
menthe

Méthode de préparation

1. **Préparez la mousse au chocolat : faites fondre le chocolat dans une casserole à feu très doux et réservez. Fouettez les jaunes avec le sucre cristallisé pour obtenir une crème onctueuse.**
2. **Dans un autre récipient, battez les blancs d’œufs en neige avec une pincée de sel.**
3. **Dans un autre saladier, fouettez la crème jusqu'à consistance moyenne (elle ne doit pas encore être ferme).**
4. **Versez le mélange à base de jaunes d’œufs dans le chocolat et mélangez bien. Incorporez la crème et terminez avec les blancs d'œufs.**

5. **Placez le fond de tarte cuit sur le plat de service. Déposez la mousse au chocolat sur la pâte et lissez-la. Mettez la tarte au réfrigérateur pendant trois heures afin que la mousse au chocolat puisse figer.**

6. **Répartissez les framboises sur la mousse au chocolat.**

7. **Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques feuilles de menthe.**