



TARTELETTES CHOCOLAT FRAMBOISE

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

DIFFICULTÉ : ● ● ○ ○

TEMPS DE REPOS : 1 NUIT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

RECETTE FRUITS ROUGES & Co.

**FRUITS
ROUGES**
& Co.

1

La pâte

1 Pâte sablée



Détailler 4 cercles de pâte et les piquer à l'aide d'une fourchette.



Foncer 4 cercles à tartelettes et faire cuire 15 minutes à 180°C.



À la sortie du four, enlever les cercles et laisser refroidir.

2

Ganache chocolat framboise

200 g Purée de framboises 100% fruits
200 g Chocolat noir de couverture
100 g Crème liquide entière 30% mg
bien froide



Faire bouillir la purée de fruits et la verser sur le chocolat (préalablement cassé en petits morceaux si nécessaire).



Mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter la crème froide et mélanger délicatement.



Placer la ganache une nuit au réfrigérateur en la filmant au contact.

3

Montage

125 g Framboises fraîches
Feuilles de menthe



Le lendemain, sortir la ganache et la fouetter au batteur à vitesse moyenne pour obtenir une ganache montée.



Pocher la ganache montée dans les fonds de tarte à l'aide d'une poche à douille.



Déposer harmonieusement quelques framboises fraîches. Remplir les framboises de purée de framboise, à l'aide d'une pipette. Décorer avec quelques feuilles de menthe fraîches et déguster !

Bonne dégustation !