



Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat blanc et aux groseilles



5h10 **45 min** **25 min** **4h** **547**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

10 c. à soupe **Gelée de groseille**
150 g **Groseilles**
300 g **Chocolat blanc**
150 g **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Mélanger le sucre glace et la farine au fouet dans un saladier.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger doucement à l'aide d'un fouet.
- 3 Incorporer l'oeuf et une pincée de sel.
- 4 Travailler la pâte à la main et former une boule.
- 5 Laisser reposer la pâte pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 6 Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Garnir le moule à tarte de pâte.
- 8 Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 9 Le fait de garder la pâte sucrée au frais permet qu'elle ne se rétracte pas à la cuisson.
- 10 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 11 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs.
- 12 Enfourner pendant une dizaine de minutes.
- 13 Il ne s'agit pas de cuire complètement la pâte mais d'effectuer une pré-cuisson dans un premier temps.

- 14 Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs. Prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat blanc

- 1 Casser le chocolat blanc en morceaux dans un saladier.
- 2 Porter la crème liquide à ébullition.
- 3 La verser sur le chocolat blanc, mélanger à la maryse afin d'obtenir une préparation lisse.

Étape 3

Confection de la tarte au chocolat blanc et aux groseilles

- 1 Garnir le fond de tarte de confiture de groseilles.
- 2 Verser la ganache au chocolat blanc dessus.
- 3 Laisser la ganache prendre pendant au moins 1 heure avant de servir.
- 4 Décorer de grappes de groseilles.