

# Tartelettes chocolat-framboises

Terriblement addictives ces petites tartelettes...Chocolat-framboises, un tandem qui fonctionne toujours à merveille !

environ 10 pièces    difficile ● up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque à tartelettes  
1 emporte-pièce Ø 9 cm  
caissettes en papier (adaptées à la cuisson) pour muffins ou papier cuisson

### Pour la pâte:

115 gr. de farine de blé  
25 gr. de cacao en poudre  
20 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
65 gr. de beurre  
1 jaune d'oeuf

### Pour la garniture:

140 gr. de chocolat au lait  
1 blanc d'oeuf  
150 ml de yaourt nature brassé  
environ 200 - 250 gr. de framboises fraîches  
sucre glace

- ① Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**  
**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- ② Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et le cacao préalablement tamisés. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et les sucres. Ajoutez le jaune d'œuf. Pétrissez les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- ③ Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 9 cm. puis foncez les empreintes à tartelettes.

- ④ Placez des caissettes à muffins sur le fond des tartelettes (ou du papier cuisson), déposez des légumes secs (haricots, pois chiches) et faites cuire à blanc :

**Position de la grille : Milieu**



- 5 Retirez les caissettes au bout de 10 min. et poursuivez la cuisson :

**Position de la grille : Milieu**

- 6 Laissez refroidir sur une grille.

7 **Préparation de la garniture :**

Placez le chocolat dans une petite casserole et faites-le fondre au bain-marie et à feu doux. Montez le blanc d'œuf en neige ferme.

- 8 Mélangez le chocolat fondu au yaourt puis incorporez délicatement le blanc en neige. Laissez refroidir 5 min.

- 9 Versez la crème sur les fonds de tartes. Disposez 6-7 framboises fraîches sur chaque tartelette. Laissez reposer 30 min. env. Saupoudrez de sucre glace avant de déguster, décorez avec un peu de chantilly.

Conseils

- La pâte est assez friable, il est préférable de l'étaler aussitôt après l'avoir préparée plutôt que de la passer au réfrigérateur.

