



DOMAINE DE LA MORDORÉE

ACCORD AVEC NOTRE TAVEL ROSÉ LA DAME ROUSSE

Tarte au chocolat et fruits rouges

INGRÉDIENTS :

1250g de Farine, 125 + 15g de Beurre, 50g de Cacao, 50g de sucre glace, 1 jaune d'œuf battu, 15g d'Amande en poudre sel

La Garniture au Chocolat :

200g de Chocolat noir, 1 à c de Miel, 20cl de Crème liquide, 15g de Beurre, 300g de Fruits rouges mélangés, 20g de sucre



6 Personnes - Préparation 15 min - Cuisson : 30 min

PRÉPARATION :

Pétrissez le beurre avec le sucre glace, 1 pincée de sel, le sucre, le cacao, l'œuf, les amandes en poudre et la farine tamisée. Filmez la pâte et réfrigérez 2 h.

Étalez-la dans un moule à tarte beurré. Lestez et enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Dans un saladier, mélangez les fruits rouges et le sucre. Réfrigérez.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le miel. Chauffez la crème, versez-la sur le chocolat puis incorporez le beurre.

Versez cette crème chocolat sur la pâte, lissez et disposez les fruits rouges. Réfrigérez 2 h.