



Préparation :
10 minutes

Cuisson :
20 minutes

Portions : 6

Tarte au chocolat et aux framboises

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de confiture de framboises
- 1 tasse de chocolat noir en morceaux
- 2 œufs
- 1/4 tasse de beurre
- 1 fond de tarte du commerce, précuit
- 1 c. à soupe de poudre de cacao
- 1/2 tasse de framboises fraîches
- 1 tasse de crème épaisse 35 %

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans une casserole, faire chauffer la crème avec la confiture de framboises. Éteindre le feu, incorporer le chocolat et remuer doucement jusqu'à ce que le tout soit fondu et homogène.

Incorporer les œufs et le beurre, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Verser la préparation au chocolat dans le fond de tarte et faire cuire au four pendant 15 minutes.

Laisser refroidir. Saupoudrer de cacao. Servir accompagné de crème fouettée et de framboises fraîches si désiré.

Source : <https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/3/desserts/794/tarte-au-chocolat-et-aux-framboises>