

Tarte Framboises-Myrtilles sur crème de Chocolat aux Noisettes

Dessert

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 250 g de framboises
- 125 g de myrtilles
- Pour la pâte sablée :
 - 160 g de farine
 - 75 g de beurre
 - 1 jaune d'œuf
 - 35 g de sucre en poudre
 - 2,5 cl d'eau
 - 1 pincée de sel
- Pour la crème pâtissière chocolat noisettes :
 - 200 g de chocolat au lait aux noisettes entières
 - 50 cl de lait
 - 2 œufs
 - 40 g de sucre
 - 50 g de farine



Temps de Préparation : 20 min

Temps de Repos : 2 h

Temps de Cuisson : 30 min

Matériel nécessaire :

- 1 cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre (ou à défaut un moule à tarte de même diamètre)

Préparation :

1. Préparer la pâte sablée selon **notre recette**, mais en utilisant les quantités mentionnées ci-dessus.
2. Faire cuire la pâte sablée à blanc dans un cercle à pâtisserie (ou moule), en recouvrant de papier cuisson et en versant des haricots secs (ou autres graines) à l'intérieur pour empêcher la pâte de gonfler. Le four est à 200°C en chaleur tournante (220°C sinon). Cuire 30 à 35 minutes.
3. Préparer une crème pâtissière sans vanille, d'après **notre recette**, mais en utilisant les quantités mentionnées ci-dessus.
4. Mixer le chocolat au lait aux noisettes. L'ajouter à la crème pâtissière encore chaude et mélanger pour obtenir une crème pâtissière au chocolat et aux éclats de noisette.
5. Verser la crème pâtissière refroidie à l'intérieur de la pâte, une fois cette dernière cuite et refroidie.
6. Disposer les framboises et les myrtilles à votre guise.
7. Laisser reposer au réfrigérateur (2 heures environ).
8. C'est prêt !

Conseils :

- Penser à piquer la pâte lors de la cuisson à blanc