

Tarte aux framboises et au chocolat blanc Agar agar

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 379.875 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.625

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte brisée
- 250.0 gr Framboise
- 200.0 gr Chocolat blanc
- 40.0 gr Beurre
- 20.0 cl Creme liquide 30pc
- 2.0 gr Agar-agar

Préchauffez votre four à 230°C (Th 7/8).

Préparation du chocolat

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

Dans une casserole faites chauffer la crème jusqu'à ébullition puis ajoutez-y l'agar-agar, et mélangez.

Versez le tout sur le chocolat fondu et mélangez 2 à 3 min au bain-marie et laissez tiédir.

Préparation de la pâte

Faites cuire la pâte à blanc (pâte recouverte d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé, avec dessus des légumes secs), pendant 10 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Réalisation de la tarte

Ajoutez les framboises, puis la préparation au chocolat blanc.

Placez au réfrigérateur 1 heure.