

# 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.