



## TARTE MOUSSELINE AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes

### Ingrédients Fond de tarte

- 150g Sablés écrasés
- 100g Noisettes, noix ou amandes
- 90g Beurre fondu

### Ingrédients pour la garniture

- 2 c.à c. Gélatine en poudre
- 2 c.à s. Eau froide
- 2 Œufs, blancs et jaunes séparés
- 150g Sucre en poudre
- 25 cl lait
- 200g Chocolat noir coupé en petits morceaux
- 30cl Crème fraîche

### Recette fond de tarte:

1. Mettre la chapelure de biscuits et les noisettes dans un grand bol, ajouter le beurre et mélanger à la fourchette
2. Verser dans le moule, puis étaler régulièrement le mélange en fine couche, recouvrant le fond et les parois
3. Préchauffer le four. Faire cuire 10 min, puis laisser refroidir sur une grille et mettre au frais

### Recette garniture :

1. Faire ramollir 2 cc de gélatine en poudre dans un bol avec les 2cs d'eau froide, puis mettre au bain marie, en remuant jusqu'à ce qu'elle fonde complètement.
2. Fouetter les 2 jaunes d'œufs avec 90 g de sucre.
3. Mélanger avec 25 cl de lait et cuire très doucement comme une crème anglaise (jusqu'à ce quelle nappe le dos d'une cuillère).
4. Retirer du feu, incorporer les 2 cuillères à café de gélatine diluées, ajouter les 200 g de chocolat coupés. Laisser refroidir.
5. Fouetter 30 cl de crème fraîche et mélanger délicatement au chocolat
6. Battre 2 blancs d'œuf en ajoutant 60 g de sucre, incorporer le tout au chocolat.
7. Verser dans le fond de tarte et égaliser la surface.
8. Mettre au réfrigérateur 2 heures

### Décor

1. Fondre un peu de chocolat. Utiliser une poche en papier et dessiner des zigzags sur une feuille de papier siliconé, détacher à la spatule et garnir les cartiers du dessert,
2. Faire un petit coulis avec un peu de jus de fruits et féculé (chauffer et laisser refroidir)
3. Garnir de coulis autour du cartier de chocolat

Octobre 2007 Olivier Le Maguet