

Tarte sablé à la mousse au chocolat

Croute sablée

250 g de farine
1 pincée de sel
125g de sucre
125g de beurre mou
1 œuf

mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans le Rapido Chef

mélanger tous les ingrédients, en vous servant d'une spatule.
façonner ensuite la pâte, à la main, en la mettant en boule.

puis l'étaler, dans votre moule à tarte.
en formant des bords, sur les bords du moule.

Mousse au chocolat :

1 tasse de pépites de chocolat

1 tasse crème 35%

Mettre 1 tasse de pépites de chocolat dans la tasse micro Pichet.

Faire fondre au micro-onde 2 minutes.

Brasser avec la spatule.

Fouetter une tasse de crème 35% avec le batteur gagne temps. Incorporer le chocolat délicatement à la crème fouettée et mettre dans la croute à tarte.

Mettre au frigo avant de servir