



RECETTE

Tarte moelleuse au chocolat x Un thé chez Rose



15 minutes



18 minutes



4 personnes

Ingrédients

-  200 g de chocolat pâtissier
-  125 g de beurre
-  6 oeufs
-  250 g de sablés
-  2 cuillères à soupe de sucre semoule
-  3 cuillères à café de thé Un thé chez Rose

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
Fondre le beurre au micro-onde ou à la casserole à feu doux.
2. Écraser les sablés, mixer le thé et mélanger le tout avec le beurre fondu.
3. Tasser la préparation au fond d'un moule préalablement recouvert de papier sulfurisé.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
6. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement.
7. Mélanger les jaunes d'œufs au chocolat fondu.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige au chocolat fondu.
9. Verser la mousse sur le fond de la tarte.
10. Enfourmer 18 minutes.
Laisser refroidir avant de servir.



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes