TARTELETTE CHOCOLAT FRAMBOISES MERINGUE SCHTROUMPF

Pour 6 tartelettes

INGREDIENTS

100g de chocolat

100g de crème liquide

150g de framboises

60g de Sucre

1 blanc d'œuf

Colorant bleu

LISTE DE COURSES

Chocolat noir
Crème liquide
Pâte brisée
Framboises
Sucre
Blanc d'œuf
Colorant bleu

USTENSILE

Moule
Fouet
Saladier
Four

TEMPS DE CUISSON

15 min à 180°C

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 180°c
2. Foncer les mobiles et piquer la pâte avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.
3. Cuire les tartelettes environ 15 min à 180°c.
4. Mettre le chocolat dans un saladier.
5. Faire bouillir la crème puis la verser sur le chocolat.
6. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et forme une ganache.
7. Verser dans les fonds de tartelette et laisser refroidir au réfrigérateur.
8. Monter les blancs en neige , verser petit à petit le Sucre et ajouter le colorant.
9. Former des petites meringues avec une poche à douille, puis cuire au four 5 min.
10. Décorer les tartelettes avec les framboises et la meringue.