



THE J.M. SMUCKER CO.

# Tarte forêt-noire à la mousse au chocolat

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

1 hr      20 mins      12      N/A

## Ingredients

- 3/4 tasse (175 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1/4 tasse (50 ml) de gruau Robin Hood®, minute ou rapide
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 6 c. à table (80 ml) de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, froid
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1/4 tasse (50 ml) d'eau
- 1 boîte (354 ml) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre
- 1/4 tasse (50 ml) de cacao
- 1 c. à table (15 ml) de féculle de maïs
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 2/3 tasse (150 ml) de grains de chocolat
- 1 1/4 tasse (300 ml) de crème à fouetter, fouettée, et davantage pour garnir au goût
- 1 pot (250 ml) de confiture de cerises Smucker's® Pure
- cerises et copeaux de chocolat, facultatif

## Directions

### Step 2:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

### Step 3:

Combiner la farine avec le gruau, le sucre et le cacao dans le robot culinaire. Y ajouter le beurre et actionner jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter la vanille et l'eau et actionner jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.

### Step 4:

Verser le mélange dans un moule à charnière de 11 po (28 cm) en le pressant au fond et sur les parois. Piquer à l'aide d'une fourchette.

### Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes. Laisser refroidir.

### Step 7:

Faire chauffer le lait dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais sans bouillir. Entre-temps, combiner le sucre avec le cacao et la féculle de maïs dans un bol moyen. Ajouter les œufs et bien mélanger. Verser lentement le lait chaud sur le mélange d'œufs en remuant continuellement à l'aide d'un fouet afin que les œufs ne cuissent pas. Une fois le lait complètement incorporé, remettre le mélange dans la casserole et faire cuire sur feu moyen en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange bouille et épaisse. Retirer du feu et ajouter la vanille et les grains de chocolat. Remuer pour faire fondre le chocolat. Verser dans un bol et couvrir d'une pellicule de plastique en prenant soin de la déposer directement sur le mélange. Mettre au frigo pour refroidir, environ 2 heures.

### Step 8:

Battre la crème jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer au mélange de chocolat refroidi en pliant.

### Step 10:

Étaler la confiture au fond de la croûte cuite. Couvrir de la garniture au chocolat. Garnir de crème fouettée supplémentaire, de cerises et de copeaux de chocolat si désiré. Réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que ce soit pris.

## Images

