



THE J.M. SMUCKER Co.

# Tarte à la crème au chocolat et aux framboises

**Prep Time** **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

40 mins 15 mins 10 N/A

## Ingredients

### • Croute:

- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

### Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/4 tasse (50 mL) de féculle de maïs

### • Garniture:

- 2 1/2 tasses (625 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre granulé
- 1/4 tasse (50 mL) de féculle de maïs
- 2 c. à soupe (30 mL) de cacao en poudre
- 2 œufs
- 8 oz (226 g) de pépites de chocolat mi-sucre
- 1 c. à soupe (15 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de framboises fraîches

## Directions

### Step 2:

**Préchauffer** le four à 425 °F (220 °C). À l'aide d'un batteur électrique, battre le shortening avec le sucre à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer la farine et la féculle de maïs en battant. Avec les mains bien enfarinées, presser le mélange au fond et sur les côtés d'un moule à charnière de 11 po (28 cm). Piquer le fond et les côtés à l'aide d'une fourchette. Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes.

### Step 4:

**Faire** chauffer 2 tasses (500 mL) de lait évaporé dans une casserole moyenne à feu moyen. Combiner le sucre avec la féculle de maïs et le cacao dans un bol moyen à l'épreuve de la chaleur. Incorporer le reste du lait évaporé (1/2 tasse / 125 mL) en fouettant. Incorporer les œufs en battant. Ajouter lentement le lait chaud au mélange de sucre. Remuer. Verser le mélange dans la casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson en remuant pendant 2 minutes, ou jusqu'à épaississement.

### Step 5:

**Entre-temps**, mettre le chocolat dans un grand bol à l'épreuve de la chaleur. Verser le mélange chaud à travers un tamis sur le chocolat. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Incorporer la vanille. Mettre une pellicule de plastique directement sur la garniture afin d'empêcher la formation d'une peau. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit froid. Déposer le mélange dans la croûte à tarte à l'aide d'une cuillère et garnir de framboises. Réfrigérer au moins une heure avant de servir.

## Images

