 **Tarte mousse au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/tarte-mousse-au-chocolat-p1120267-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte sablée**](https://recettes.de/pate-sablee) **au chocolat :  
- 225 g de farine**  
**- 30 g d'amandes en poudre**  
**- 95 g de sucre glace**  
**- 15 g de cacao amer**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 œuf**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre posé sur la plaque du four.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)

Mélanger dans la cuve du robot la farine, la poudre d'amande, le sucre et le cacao.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler pour "sabler" l'ensemble.  
Ajouter l'œuf et travailler rapidement pour pouvoir former une boule.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné  
Foncer le cercle et piquer la pâte à la fourchette.  
Lester la pâte suivant la [**méthode**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) que vous préférez  
et enfourner pour 15 minutes.  
Retirer le lestage et remettre la pâte au four pour la sécher pendant 3 minutes.

**La mousse au chocolat :  
- 300 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 125 g de beurre**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 2 œufs entiers**  
**- 60 g de sucre en poudre**

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Mélanger pour lisser l'ensemble et laisser tiédir.  
Travailler au fouet les œufs et les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux et double de volume.  
Incorporer délicatement à la spatule le chocolat tiède.   
Verser sur le fond de tarte et égaliser. Enfourner pour 10 minutes environ.  
Laisser refroidir sur une grille et retirer délicatement le cercle.