

TARTE CHOCOCO FRAMBOISE



RECETTE NOMBRE DE
PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ



1 SABLÉ AMANDE COCO

Beurre 175 g
Cassonade 80 g
Poudre de coco 40 g
Poudre d'amande 40 g
Fleur de sel 2 g
Farine 175 g
Blancs 30 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la main, jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

Étaler directement la pâte entre deux feuilles de papiers cuisson, afin d'éviter qu'elle ne colle, à 6 mm d'épaisseur.

Détailler avec votre cercle à tarte et laisser reposer 10 min au frigo avant d'enfourner à 150° durant 35 à 40 min.

2 GANACHE CHOCOLAT FRAMBOISE

Crème 80 g
Purée de cassis 70 g
Pulpe de framboise 130 g
Miel de fleurs 20 g
Chocolat noir 170 g
Beurre 70 g

Faire bouillir la crème, la purée de cassis, la pulpe de framboise et le miel de fleurs.

Verser le mélange bouillant sur le chocolat noir en morceau et mixer pendant 1 minute.

Ajouter le beurre tempéré et bien mixer pour finir le mélange.

Couler la ganache dans un cercle à tarte légèrement plus petit que celui du sablé, en laissant un vide de 2mm de hauteur afin d'y ajouter le confit.

3 CONFIT FRAMBOISE

Framboises Fraîches 200 g
Sucre 20 g
Jus de citron vert 20 g
Pectine NH 4 g

Mélanger à froid l'ensemble des ingrédients, puis porter le tout à ébullition. Laisser refroidir au frigo.

4 DRESSAGE

Retravailler le confit et l'étaler à hauteur du cercle de la ganache. Laisser figer et démouler, puis poser au centre du sablé.

Décorer de demi-framboise autour de la tarte, afin que sur le dessus.