Tarte aux daims

Ingredients
Pâte sablée
120g de beurre mou
110g de farine
60g de cassonade
70g de poudre d'amande
Crème
5 jaunes d'oeuf
220g de crème liquide entière
140g de sucre
90g de lait entier
100g de lait concentré non sucré
100g de daims
1cuillère à café d'arôme vanille
Ganache
120g de crème liquide entière
120g de chocolat au lait
100g de daims concassés

Pâte sablée

- Pour une tarte ou 6 tartelettes -

Dans un grand récipient mélanger bien ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Former une boule, filmer et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte à la main dans le cercle à tarte, sans oublier de garnir les bords et faire cuire à blanc 15 min

Crème

Faire chauffer ensemble, la crème, le lait, les daims, le lait concentré et l'arôme vanille.

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre.

Verser la préparation chaude sur les jaunes, bien mélanger et remettre à chauffer jusqu'à épaississement.

Verser sur la pâte sablée et enfourner 40min à 150°C

Laisser refroidir complètement

Ganache

Faire chauffer ensemble la crème et le chocolat en morceaux.

Laisser un peu refroidir avant de verser sur la tarte puis parsemer de daims concassés

@ 2021 - 2024 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.com | Création https://lesage-david.fr