

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 rcipient mlanger bien ensemble tous les ingrdients jusqu' obtention d'une prparation homogne

Former une boule, filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

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

Crème

Faire chauffer ensemble, la crme, le lait, les daims, le lait concentr et l'arme vanille.

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre.

Verser la prparation chaude sur les jaunes, bien mlanger et remettre chauffer jusqu' paississement.

Verser sur la pte sable et enfourner 40min 150C

Laisser refroidir compltement

Ganache

Faire chauffer ensemble la crme et le chocolat en morceaux.

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr