



Tarte fruits rouges panna cotta

Ingredients

Pâte à tarte

1 oeuf
30g de poudre d'amande
260g de farine
90g de sucre glace
120g de beurre mou

Biscuit madeleine

1 oeuf
50g de farine
50g de beurre
50g de sucre
20g de lait
3g de levure chimique

Compotée de fruits rouges

110g de purée de fruits rouges
1g de gélatine

Panna cotta fruits rouges

4g de gélatine
175g de crème liquide entière
60g de chocolat blanc
50g de lait
35g de purée de fruits rouges

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 20cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 150°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur le fond de tarte

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir

Compotée de fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Verser sur le fond de tarte et mettre au congélateur 1h

Panna cotta aux fruits rouges

Mettre la gélatine tremper dans de l'eau froide

Faire bouillir le lait

Le verser chaud sur le chocolat blanc en morceaux, laisser fondre quelques secondes avant de bien mélanger

Ajouter la gélatine essorée

Puis verser la purée de fruits rouges et la crème liquide

Bien mélanger et verser sur la tarte

Laisser prendre au frais 3h
