

Tarte exotique

Ingredients
Biscuit
180g de galette st michel
80g de beurre
Crémeux exotique
200g de coulis exotique
80g de crème liquide entière
15g de sucre
2 jaunes d'oeuf
4g de gélatine
Crémeux chocolat blanc
1 jaune d'oeuf
10g de sucre
35g de chocolat blanc
130g de crème liquide entière
2g de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle tarte de 20cm -

Faire fondre le beurre au bain marie

Mettre les petits beurre dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

Verser dans le cercle et recouvrir le fond et les bordures en pressant bien

Mettre au frais

Crémeux exotique

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le coulis exotique et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser le fond de tarte

Mettre au conglateur 2h

Crémeux chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crme.

Battre le jaune d'oeuf et le sucre, verser la crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir et verser sur le crmeux exotique

Mettre au frais 2h