



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
1 cuillère 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 -

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 5

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

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes d'oeuf et le sucre 1min/vitesse 3.5

Ajouter le reste des ingrédients 22min/80°C/vitesse 2

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

Laisser refroidir complètement

Ganache

Dans le bol mettre la crème et le chocolat en morceaux 4min/70°C/vitesse 2

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