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 -

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

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

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

Ajouter le reste des ingrdients 22min/80C/vitesse 2

Verser sur la pte sable et enfourner 40min 150C

Laisser refroidir compltement

Ganache

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

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