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 mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 150C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser sur le fond de tarte

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir

Compotée de fruits rouges

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de fruits rouges

Hors du feu, incorporer la glatine essore

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

Panna cotta aux fruits rouges

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire bouillir le lait

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

Ajouter la glatine essore

Puis verser la pure de fruits rouges et la crme liquide

Bien mlanger et verser sur la tarte

Laisser prendre au frais 3h