



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 à tarte de 20cm -

Faire fondre le beurre au bain marie

Mettre les petits beurre dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

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

Mettre au frais

Crémeux exotique

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le coulis exotique et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème chaude dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser le fond de tarte

Mettre au congélateur 2h

Crémeux chocolat blanc

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crème.

Battre le jaune d'oeuf et le sucre, verser la crème chaude dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir et verser sur le crémeux exotique

Mettre au frais 2h
