Tarte panna cotta aux fruits rouges

Ingredients
Fond de tarte
200g de petits beurre
75g de beurre
Compotée de fruits rouges
220g de purée de fruits rouges
1,5feuille de gélatine
Panna cotta aux fruits rouges
100g de lait
120g de chocolat blanc
60g de purée de fruits rouges
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Fond de tarte

- Pour une tarte carrée de 23cm, pour 8 à 10 personnes -

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 moule et recouvrir le fond et les bordures en pressant bien

Mettre au frais

Compotée de fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

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

Panna cotta aux fruits rouges

Mettre la gélatine 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 mélanger

Ajouter la gélatine essorée

Puis verser la purée de fruits rouges et la crème liquide

Bien mélanger et verser sur la tarte

Laisser prendre au frais 3h