



Tarte exotique

Ingredients

Biscuit

180g de galette st michel

80g de beurre

Crèmeux exotique

200g de coulis exotique

80g de crème liquide entière

15g de sucre

2 jaunes d'oeuf

4g de gélatine

Crèmeux 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 tarte de 20cm -

Faire fondre le beurre au bain marie

Mettre les petits beurre dans un sachet conglation et les craser l'aide d'un rouleau ptisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mlanger

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

Mettre au frais

Crèmeux exotique

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le coulis exotique et la crme.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser le fond de tarte

Mettre au conglateur 2h

Crèmeux chocolat blanc

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer la crme.

Battre le jaune d'oeuf et le sucre, verser la crme chaude dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Laisser refroidir et verser sur le crmeux exotique

Mettre au frais 2h
