

Tarte cookie abricot, dulcey, noisette

Préparation

1. J'ai utilisé la purée de noisette Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. J'ai utilisé le chocolat Dulcey de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Ensuite, incorporez la farine et la levure, ainsi que le chocolat coupé en pépites et les noisettes hachées.
4. Etalez la pâte à cookie dans le cercle beurré posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes de cuisson.
6. Ensuite démoulez et laissez refroidir.
7. La compotée d'abricots : 6 abricots de sucre 1/2 jus de citron Coupez grossièrement les abricots, mettez-les dans une casserole avec le sucre et le jus de citron.
8. Faites compoter à feu doux en mélangeant régulièrement jusqu'à obtenir une texture de compote.
9. Faites refroidir totalement au réfrigérateur.
10. La ganache montée dulcey : de crème liquide entière de glucose de miel de chocolat dulcey de crème liquide entière Faites chauffer la petite quantité de crème avec le glucose et le miel, puis versez sur le chocolat préalablement fondu.
11. Mélangez bien, puis quand la ganache est lisse et homogène, ajoutez la grande quantité de crème et terminez d'émulsionner avec un mixeur plongeant.
12. Filmez la ganache et réservez-la au frais pendant une nuit si possible, minimum 6 heures sinon.
13. La chantilly noisette : de crème liquide entière de sucre glace 1 bonne cuillère à soupe de purée de noisette Quand tous les éléments sont refroidis, juste avant le montage, fouettez la crème avec le sucre glace et la purée de noisette jusqu'à obtenir une chantilly.
14. Mettez en poche avec la douille de votre choix.
15. Le montage : 2 abricots Quelques noisettes Etalez la compotée d'abricots sur la base de cookie.
16. Fouettez la ganache puis mettez-la en poche avec la douille de votre choix.
17. Sur la tarte, pochez en alternance la ganache et la chantilly.
18. Ajoutez ensuite les abricots coupés en petits quartiers et quelques éclats de noisettes avant de vous régaler !