

Tarte vanille & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 75g de chocolat blanc ivoire
- 1 feuille de gélatine
- 300g de crème liquide
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 30g de blancs d'œuf
- 30g de sucre
- 20g de jaune d'œuf
- 25g de farine
- 30g de sucre
- 35g d'eau
- 15g d'arôme vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25g de lait entier
- 180g de crème liquide
- 1g de pectine NH
- 15g de sucre
- 140g de praliné noisette
- 30g de beurre pommade
- 30g de sucre cassonade
- 30g de farine
- 30g de poudre de noisette

Préparation

1. de façon à obtenir une texture de crumble.
2. Mettez des petits morceaux de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfournez 10 à 15 minutes à 180°C.
3. Le streusel doit être bien doré.
4. Laissez refroidir.
5. Montage : Quelques noisettes pour la décoration Montez la ganache de façon à avoir une texture de chantilly, puis pochez-la sur la tarte avec la douille de votre choix.
6. Décorez avec le streusel et quelques noisettes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com