

Tarte chocolat au lait - fruit de la passion

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 160g de crêpes gavottes
- 180g de praliné
- 100g de purée de fruits de la passion
- 105g de jaunes d'œufs
- 120g d'œufs entiers
- 110g de sucre semoule
- 100g de beurre
- 375g de crème liquide entière
- 14g de glucose
- 14g de miel neutre (ou de sucre inverti)

Préparation

1. j'ai choisi de l'étaler sur ma tarte de façon légèrement bombée vers le milieu.
2. Pour la décoration, j'ai repris les idées de Carl Marletti, j'ai placé du grué sur tout le pourtour de ma tarte, et quelques grains de fruits de la passion sur toute la tarte.
3. Et voilà, votre tarte est prête !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com