

Anais Hoody

Recette offerte



Tarte Noisette Sans Gluten

Pour 8 portions

Préparations : 4

Difficulté : Intermédiaire

Ingrédients

Pâte sucrée noisette

- 100 g Farine de riz
- 50 g Farine de châtaigne
- 100 g Beurre
- 2 g Sel
- 75 g Sucre glace
- 50 g Poudre de noisette
- 40 g Oeuf

Crème noisette

- 55 g Beurre pommade
- 55 g Poudre de noisette
- 55 g Sucre glace
- 26 g Oeuf

Méthode

1 Sablage

Mélanger les deux farines et le beurre à la feuille au batteur pour obtenir un sablage.

2 Poudres

Ajouter le sel, le sucre glace et la poudre de noisette. Mélanger.

3 Oeuf

Incorporer l'oeuf jusqu'à formation d'un amalgame homogène.

4 Repos

Étaler la pâte à 2 cm, filmer. Réfrigérer 30 minutes minimum.

5 Abaisse

Abaisser à 3 mm d'épaisseur. Détailler un cercle de 28 cm.

6 Fonçage

Graisser le cercle de 22 cm et foncer la pâte proprement.

7 Congélateur

Placer le fond de tarte au congélateur 30 minutes.

8 Cuisson pâte

Enfourner environ 28 minutes à 165°C. Refroidir complètement.

9 Crème noisette

Crémer le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de noisette.

10 Finir crème

Ajouter les oeufs progressivement. Réserver.

Tarte Noisette Sans Gluten

Suite de la recette

Préparations : 4

Difficulté : Intermédiaire

Ingrédients

Croustillant noisette

- 42 g Beurre
- 42 g Cassonade
- 42 g Poudre de noisette
- 42 g Maïzena
- 31 g Noisettes concassées
- 70 g Chocolat au lait
- 81 g Praliné noisette

Ganache montée noisette

- 70 g Chocolat lait Hazelia
- 140 g Crème 30% (1)
- 4 g Gélatine + 24 g eau
- 260 g Crème 30% (2)

Noisettes caramélisées

- 150 g Noisettes entières
- QS Sucre (caramel à sec)

Méthode

1 Sablage croustillant

Sabler le beurre, cassonade, poudre de noisette, maïzena et noisettes concassées à la feuille.

2 Cuisson croustillant

Étaler sur plaque. Cuire 20 minutes à 160°C.

3 Enrobage

Mélanger le croustillant cuit avec le chocolat au lait fondu et le praliné noisette.

4 Gélatine

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.

5 Ganache

Porter la crème (1) à ébullition. Verser en 3 fois sur le chocolat Hazelia en ajoutant la gélatine dans la 3e partie.

6 Crème froide

Incorporer la crème (2) froide. Filmer au contact. Réserver 2 h minimum au frais.

7 Monter la ganache

Monter la ganache au batteur au fouet jusqu'à texture légère et aérée.

8 Noisettes caramélisées

Torréfier les noisettes à 160°C. Réaliser un caramel à sec, enrober les noisettes et laisser refroidir.

9 Dressage

Sur le fond de tarte cuit, étaler le croustillant noisette. Pocher la ganache montée à la douille cannelée. Garnir de noisettes caramélisées.

Note : Conseil : La ganache montée doit être utilisée immédiatement après foisonnement.

Cette recette vous a plu ?

Il y en a 9 autres comme celle-ci.

Dans le guide complet, tu obtiens aussi :

- La théorie complète sur les farines sans gluten
- Le mix farine Anaïs Hody (base universelle)
- Les liants naturels et comment les utiliser
- 10 recettes avec photos pleine page
- Téléchargement PDF · Accès à vie

Guide complet · PDF · Accès immédiat

19 EUR

Paiement unique · Téléchargement illimité · Accès à vie

J'obtiens le guide complet ?