



Tarte Passion

Pour 6-8 portions

Préparations :

2

Difficulté :

Intermédiaire

Ingrédients

Pâte sucrée

100 g Beurre
50 g Sucre glace
45 g Poudre d'amande
15 g Jaune d'oeuf
70 g Farine de châtaigne
1 g Sel

Méthode

1

Sablage

Mélanger les farines et le beurre à la feuille au batteur jusqu'au sablage.

2

Poudres

Ajouter le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Mélanger.

3

Oeuf

Incorporer le jaune d'oeuf.

4

Repos

Former un amalgame homogène, étaler à 2 cm, filmer. Réfrigérer 30 min minimum.

5

Abaisse

Abaisser à 3 mm. Détailler un cercle de 28 cm.

6

Fonçage

Graisser le cercle de 22 cm et foncer la pâte.

7

Congélateur

Placer le fond de tarte au congélateur 30 min.

8

Cuisson

Enfourner environ 28 minutes à 165°C.

Tarte Passion

Suite de la recette

Préparations :

2

Difficulté :

Intermédiaire

Ingrédients

Crèmeux passion

55 g Purée de passion

94 g Oeuf

75 g Sucre

13 g Masse gélatine

57 g Beurre

Méthode

1 Purée

Porter la purée de passion à ébullition.

2 Blanchir

Blanchir les oeufs avec le sucre.

3 Mélange

Verser la purée chaude sur le mélange oeufs-sucre. Fouetter.

4 Cuisson

Reverser en casserole, cuire à 82°C en mélangeant.

5 Émulsion

Verser sur le beurre et la masse gélatine.

6 Mixer

Mixer au mixeur plongeant.

7 Repos

Réserver au frais minimum 3 heures.

8 Foisonner

Foisonner au robot avec le fouet.

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 ?