

TARTE CHOCOLAT BLANC VERVEINE ET FRUITS ROUGES

○ Pour la ganache chocolat blanc verveine:

- 40 cl de crème liquide entière
- 200 g de chocolat blanc
- une branche de verveine

○ 250 g de fruits rouges frais ou surgelés.

Préparez le fond de tarte en sablés bretons comme expliqué sur la recette précédemment publiée en utilisant non pas des emporte-pièces mais un moule à tarte ou un cercle.

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez la ganache:

Versez la crème dans une casserole et laissez-y infuser la branche de verveine pendant au moins 15 minutes. Puis faites chauffer la crème toujours avec la branche de verveine.

Quand la crème est bien chaude, versez-la sans la verveine, en trois fois sur le chocolat blanc préalablement haché. Mélangez énergiquement à chaque fois. Puis passez le tout au mixeur plongeant.

Réservez au frais pendant au moins 3 heures. Si vous trouvez que votre ganache n'a pas un goût de verveine suffisant pour vous remettez la branche dans le saladier et couvrez au contact.

Une fois la ganache bien refroidie, montez-la au batteur ou au robot à l'aide du fouet.

Garnissez une poche à douille et pochez la ganache sur votre fond de tarte. Déposez-y les fruits rouges.

Réservez au frais jusqu'à la dégustation

PATISSERIE.NEWS