

Tarte à la framboise déstructurée, crumble aux amandes et crémeux au chocolat blanc |

Recette pour 12 verrines



Description

Verrine de compotée de framboises, croustillant aux amandes et ganache montée au chocolat blanc.

L'astuce du chef

Si votre compotée est trop liquide, rectifiez la texture avec un peu de fécule de maïs diluée dans de l'eau froide que vous amènerez à ébullition avec la compote.

Ingrédients

Pour le crumble aux amandes

- 30 Gr Farine
- 30 Gr Sucre
- 30 Gr Poudre d'amande
- 30 Gr Beurre

Pour la compotée

- 250 Gr Framboises congelées
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Gr Sucre

Pour le crémeux de chocolat blanc

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 80 Gr Chocolat blanc
- 5 Ml Extrait de vanille

Pour la garniture

- 12 Unité(s) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation du crumble aux amandes

Dans un bol, mélangez le sucre, le beurre, la poudre d'amande et la farine jusqu'à l'obtention d'une texture sablonneuse. Déposez la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et faites cuire au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez refroidir et réservez.

Préparation de la compotée de framboises

Dans une casserole, réunissez les framboises congelées, le sucre, le zeste et un trait de jus de citron. Portez le tout à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes. Laissez refroidir au réfrigérateur ou sur un bain de glace.

Préparation du crémeux de chocolat blanc

Dans la cuve d'un robot culinaire, versez les 3/4 de la crème et ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème épaisse et onctueuse formant des pics mous. Dans une casserole, versez le reste de la crème et portez à ébullition. Versez la crème chaude sur le chocolat et mélangez. Laissez refroidir. Pliez la crème onctueuse et la ganache de chocolat blanc ensemble. Versez la crème dans une poche à pâtisserie et réservez au frais.

Dressage

Dans le fond d'une verrine, déposez dans cet ordre : de la compote, un peu de crémeux de chocolat blanc et saupoudrez de crumble d'amande. Décorez le tout de quelques framboises fraîches. Servez frais

Bon appétit!