

Tarte chocolat – Tarte pamplemousse/pistache

Tarte chocolat

Pâte sablée :

100g de beurre
70g de sucre glace
20g de poudre d'amande
1g de sel
2 jaunes d'œufs
100g de farine
20g de cacao en poudre

Praliné :

200g de praliné
100g de feuilletine
25g de chocolat

Crémeux

100g de crème
100g de lait
2 jaunes d'œufs
20g de sucre
110g de chocolat

Tarte pamplemousse/pistache

Pâte sucrée

200g de beurre
80g de sucre glace
40g de poudre d'amande
1 œuf
1 jaune
300g de farine

Crème d'amande

100g de beurre
100g de sucre glace
100g de poudre d'amande
2 œufs
30g de pâte de pistache

Réalisé par Emeric Prouvèze

Vous remerciant pour votre présence

Pascale Boudignon
Gastronome attitude