Tarte glacée

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
6 portions	50 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 fond de tarte bord droit pur beurre Ø18cm
- 1 disque de génoise de 16 cm de diamètre coupé dans une feuille de génoise nature ou cacao Jean Ducourtieux
- Eclats de galettes au bon beurre St Michel
- 100g de marmelade d'orange
- 200g de crème fouettée et mascarpone
- Glace vanille
- Glace mangue

Pour le sirop de vanille :

- 100g d'eau
- 50g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

LA RECETTE

Sirop de vanille

- Dans une casserole mettre l'eau, le sucre et la gousse de vanille coupée en 2. Mélanger l'ensemble
- Faire bouillir le sirop et laisser refroidir.

Crème fouettée mascarpone

- Foisonner la crème liquide au batteur et y ajouter le mascarpone.
- Réserver dans une poche pâtissière avec une douille lisse.

LE MONTAGE

1. Mettre dans le fond de tarte 50g de marmelade orange puis ajouter le disque de génoise.
2. Imbiber la génoise avec le sirop de vanille et étaler les 50g de marmelade d'orange restant.
3. Pocher la crème mascarpone en faisant un dôme.
4. Déposer les boules de glaces vanille et mangue sur la crème.
5. Saupoudrer d'éclats de galettes.

Astuces du chef :

- Pour la décoration, utiliser un emporte-pièce en étoile et détailler la génoise.
- Vous pouvez substituer la feuille de génoise 8 mm par la feuille de génoise nature 15 mm.