



Tartelette aux framboises et aux éclats de galettes

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	90 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

10 tartelettes bords droits pur beurre ø 10.5cm

Pour la mousse vanille

75g de préparation pour crème pâtissière à froid Jean Ducourtieux

175g de lait

250g de crème liquide 35% de mat grasse

1 gousse vanille

Pour les anneaux croustillants

150g de chocolat blanc

110g d'éclats de galettes au bon beurre St Michel.

15g d'huile de colza

LA RECETTE

Pour la mousse vanille

- 1. Dans un cul de poule, mélanger la préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux, le lait et la gousse de vanille.
- 2. Monter la crème liquide en fouettée et l'incorporer au premier mélange.
- 3. Réserver en poche pâtissière.

Pour les anneaux croustillants

- 1. Faire fondre le chocolat blanc avec l'huile de colza.
- 2. Ajouter les éclats de galettes et bien mélanger afin d'enrober tous les éclats.
- 3. Verser le mélange sur une feuille cuisson et l'étaler le plus finement possible.
- 4. Le détailler avec un emporte-pièce de diamètre 65mm pour la partie extérieur et 35mm pour l'anneau intérieur.

LE MONTAGE

- 1. Pocher la mousse vanille dans les fonds de tartelettes.
- 2. Garnir harmonieusement avec les framboises.
- 3. Déposer l'anneau croustillant sur le dessus.
- 4. Saupoudrer de sucre glace.