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 ⌀ 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.