

## TARTE AUX FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC SABLE BRETON



- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 20 min

### Ingrédients pour 2 tartelettes

#### Pour le palet breton

- 2 jaunes d'œufs
- 80g de sucre
- 75g de beurre mou
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 c.à.c d'extrait de vanille

#### Pour la ganache montée au chocolat blanc

- 100g de chocolat blanc
- 20cl de crème liquide entière
- 150g de fruits rouges

### Etapes de préparation

#### Préparation de la ganache montée

1. Dans une casserole, faire bouillir la moitié de la crème.
2. Dans un bol en inox, casser le chocolat en morceaux.
3. Verser la crème par-dessus puis mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter enfin le reste de crème, mélanger bien.
5. Filmer le bol puis conserver au réfrigérateur 4 heures minimum.
6. Monter la crème comme un chantilly en la fouettant au robot ou au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème épaisse et qui se tient. Réserver au frais.

#### Préparation du palet breton

7. Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.
8. Ajouter le beurre puis mélanger jusqu'à parfaite homogénéité.
9. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisée puis la fleur de sel. Mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
10. Aplatir légèrement le pâton puis l'envelopper de film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
11. Etaler la pâte sur environ 5mm d'épaisseur puis disposer dans un cercle non beurré de 18cm de diamètre. (S'il vous reste de la pâte, garnissez le fond de moules à muffins afin d'obtenir des petits palets breton)
12. Enfourner pour environ 20 minutes à 170°C.

#### Montage des tartes

13. Disposer la ganache sur le palet breton bien refroidis.
14. Parsemer de fruits rouges puis conserver au frais jusqu'à la dégustation.

