



Tarte Mont Blanc



La pâte :

Réduire en crème à la feuille 120g de beurre pommade et 90g de sucre glace.
Ajouter 1 œuf, 60g de poudre d'amande, 250g de farine et 1 pincée de sel.
Réserver une nuit au frais avant de l'utiliser. La cuire à blanc à 160°.

La ganache

Emulsionner en 3 fois 50g de ganache fondue avec 60g de crème fleurette chaude

La chantilly

Monter 150g de crème avec 15g de sucre et 1 gousse de vanille grattée.

La garniture

Mélanger à part égale crème de marron et pâte de marron, décorer le dessus de la tarte à la poche et parsemer de perles au chocolat
Monter la tarte avec les éléments ci dessus dans l'ordre

Version verrine avec crumble

Le crumble

Même poids de farine de châtaignes, beurre, sucre roux complet, poudre d'amandes ou de noisettes. Mélanger tous les ingrédients, réserver au frais.
Émietter et cuire à 160° jusqu'à coloration.

Monter ganache crème et mélange marron dans des verres parsemer du crumble pré cuit et refroidi.