



TARTE FRAMBOISE MYRTILLE GROSEILLE À LA VANILLE



Pour 6 emporte-pièces ronds de 6cm de diamètre

La pâte streuzel cacao : 75g de poudre d'amande, 75g de farine, 10g de poudre de cacao amer, 75g de cassonade, 3g de fleur de sel, 75g de beurre.

Dans un saladier tamiser et mélanger les poudres -farine, cacao, poudre d'amande, sel et cassonade-. Couper le beurre froid en petits dés, l'ajouter aux poudres et travailler le tout du bout des doigts pour obtenir un aspect sableux. Réserver 30min minimum au congélateur. Poser les emporte-pièces sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis silpat ou d'un papier cuisson et les garnir de streuzel cacao. Vaporiser dessus un peu d'eau froide pour les consolider et enfourner à 160° pendant 15min. Les laisser refroidir à température ambiante.

La mousse ivoire vanille : 100g de chocolat Ivoire, 1 feuille de gélatine soit 2g, 60g de lait entier soit 6cl, 105g de crème liquide à 35% de MG, les graines d'1/2 gousse de vanille. Ramollir la gélatine à l'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement porter le lait à ébullition. Y ajouter la gélatine essorée et remuer pour bien la dissoudre. A l'aide d'une maryse réaliser une émulsion en versant en 3 fois le lait bouillant sur le chocolat fondu. Monter la crème pour avoir une consistance mousseuse et l'incorporer à l'émulsion chocolat quand celle-ci est à 30°. Mélanger délicatement et ajouter les graines de vanille.

La finition : couler la mousse dans les emporte-pièces sur le streuzel cacao. Bloquer au froid. Quelques heures avant la dégustation démouler les tartes, répartir les fruits sur le dessus et servir éventuellement avec un coulis de framboise.

