



## TARTE TANARIVA PASSION



Pour un cercle à tarte de 20cm voire 22cm

La pâte sablée : 250g de farine T55, 120g de beurre, 2g de sel, 100g de sucre glace, 30g de poudre d'amandes, 50g d'œuf.

Tamiser les poudres les mélanger avec le sel. Ajouter le beurre en morceaux à température ambiante et sabler l'ensemble à la feuille - le fouet plat du robot. Ajouter l'œuf et mélanger pour que la pâte soit lisse et homogène, filmer au contact, réserver une heure au réfrigérateur. Étaler la pâte, la piquer, fonder un cercle de 20cm beurré, et cuire à 160° 15 à 20min.

**Le crémeux aux fruits de la passion** : 100g de pulpe de fruits de la passion frais, 100g de purée de passion, 105g de jaunes d'œufs, 120g d'œufs entiers, 110g de sucre, 100g de beurre.

Dans une casserole porter à ébullition la pulpe de fruits frais et la purée. Mélanger soigneusement les jaunes, les œufs entiers et le sucre dans un cul de poule. Ajouter ce mélange dans la casserole et cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que la préparation épaisse. Incorporer le beurre en petits morceaux, lisser si nécessaire au mixer plongeant - le mixer à soupe appelé aussi girafe-, débarrasser dans un bac, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

**Le croustillant praliné** : 100g de Tanariva, 300g de praliné, 150g de brisures de gavottes. Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le praliné puis les brisures de gavottes. Étaler

finement entre deux feuilles guitare ou de papier cuisson, réserver au réfrigérateur. Détailler un disque de 18cm de diamètre, soit 2cm de moins que le fond de tarte.

**La ganache montée chocolat au lait à préparer la veille :** 115g de crème fleurette 35%MG, 12.5 de glucose, 12.5 de sucre inverti, 180g de Tanariva, 225g de crème froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole, ou au micro-ondes porter à ébullition les 115g de crème avec le sucre inverti et le glucose et réaliser une émulsion à la maryse en versant la crème en trois fois sur le chocolat et en frictionnant pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée. Ajouter la crème froide, lisser au mixer plongeant si nécessaire et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter la ganache comme une chantilly et la mettre dans une poche munie d'une douille à St-Honoré ou d'une douille cannelée pour la finition en fonction de votre degré d'habileté.

**Le montage :** dresser en escargot un fond de crémeux passion sur le fond de tarte. Poser dessus le disque de croustillant au praliné, le recouvrir de crémeux passion. Lisser à la spatule coudée. Dresser la ganache montée sur le dessus et décorer le pourtour de la tarte de grué de cacao ainsi que des feuilles d'argent et de quelques grains de fruits de la passion.