

La Recette Tarte aux Daims



Ingrédients :

- **pour la pâte sablée :**
 - 120 g de beurre
 - 60 g de poudre d'amandes
 - 60 g de cassonade
 - 120 g de farine
 - 1 grosse pincée de fleur de sel
- **pour la crème brûlée aux Daims :**
 - 200 g de Daims
 - extrait de vanille
 - 130 g de lait
 - 330 g de crème liquide
 - 6 jaunes d'oeufs
 - 110 g de sucre
- **pour la ganache :**
 - 100 g de crème liquide

- 100 g de chocolat

Préparation :

- **pour la pâte sablée :**
- mettre le sucre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 9
- ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer 30 secondes à vitesse 4
- mixer 10 secondes, fonction sens inverse à vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol
- mettre au frais pendant 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180°
- Recouvrir de papier sulfurisé un moule à tarte de 24 cm (ce sera plus facile à démouler).
- Étaler la pâte dans le moule
- faire cuire pendant 20 minutes
- Sortir du four et laisser refroidir
-
- **pour la crème brûlée aux Daims :**
- Préchauffer le four à 140°
- Mettre le lait et la crème dans le bol ainsi que l'extrait de vanille et régler 5 minutes à 100°, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie, verser le lait dans un saladier.
- Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol et mixer 1 minute à vitesse 4
- Ajouter le lait chaud réservé et régler 1 minute, vitesse 4.
- Verser sur la pâte.
- Couper la moitié des Daims et parsemer la tarte et enfourner pour 1 heure.
- laisser refroidir.
-
- **pour la ganache :**
- mettre dans le bol, le chocolat coupés en carrés et le réduire en poudre régler 10 secondes à vitesse 8
- ajouter la crème et régler 4 minutes à 50° vitesse 1 puis mixer 10 secondes à vitesse 3
- ensuite tapisser la tarte.
- Couper l'autre moitié des Daims et parsemer sur le chocolat.
- Mettre la tarte au réfrigérateur 4h, mais penser à la sortir quelques heures avant dégustation, elle est encore meilleure à température ambiante.

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>