

Tarte au chocolat et au pamplemousse (Desserts)



Préparation

Disposer une base de pâte sablée au fond d'un moule. Recouvrir la pâte avec du papier sulfurisé et ajouter des haricots secs. Faire cuire au four pendant 10 minutes à 200°C, puis enlever les haricots et faire cuire pendant 5 à 10 minutes supplémentaires, puis sortir du four et laisser refroidir. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème, puis ajouter 2 jaunes d'oeufs et 2 cuillères à soupe de sucre. Batre les blancs d'oeufs en neige très ferme et les ajouter au mélange. Laisser refroidir puis verser le mélange sur la pâte et mettre au réfrigérateur. Presser 4 pamplemousses et porter le jus à ébullition en ajoutant le beurre et le sucre. Batre légèrement les œufs restants et y ajouter progressivement la préparation au pamplemousse. Faire cuire le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide à la crème au pamplemousse. Bien mélanger. Verser la crème sur le gâteau. Décorer avec des quartiers de pamplemousse.

Conseils

Attendez que la crème au chocolat ait complètement refroidi avant d'ajouter la crème au pamplemousse pour éviter que les deux crèmes ne se mélangent.

Anecdotes

Vous pouvez également faire cuire votre fond de tarte à blanc pour d'autres recettes, en y ajoutant ensuite par exemple des fruits frais ou d'autres types de crèmes. Lorsque vous faites cuire votre fond de tarte de cette manière, n'oubliez pas de bien recouvrir la pâte avec des légumes secs pour qu'elle ne gonfle pas.

Information

Préparation 120 minutes

Temps total 25 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâte sablée 300 grammes

Chocolat noir 100 grammes

Crème fouettée (4 cuillères à soupe de crème)

Oeufs 7 unités

Pamplemousse rose 5 unités

Beurre 150 grammes

Sucre 200 grammes

Gélatine 10 grammes