



ARTE CHOCOLAT LAIT ET CONFIT DE **GRIOTTE** SANS ŒUFS



Recette originale de
Jean-François DEVINEAU





RECETTE POUR 3 TARTES DIAMÈTRE 16 CM

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

BEURRE TEMPÉRÉ	150
SUCRE GLACE	75
CRÈME À 35%	25
FARINE	210
POUDRE DE CACAO	15
SEL	1

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur avec la feuille en 1^{ère} vitesse.
Garder la pâte filmée 1 heure minimum au réfrigérateur.
Étaler la pâte sur 5 mm et la foncer dans les fonds de tartes.
Cuire les tartes à 160°C pendant 15-20 minutes.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT

CRÈME À 35%	300
SUCRE INVERTI	25
GLUCOSE	25
COUVERTURE CHOCOLAT LACTÉE 40%	450

Bouillir ensemble la crème, le glucose et le sucre inverti.
Verser la moitié de la crème sur le chocolat haché et démarrer une émulsion à l'aide d'une maryse.
Verser ensuite l'autre partie de liquide petit à petit afin de terminer cette émulsion. Utiliser la ganache encore liquide.

CONFIT GRIOTTE

PURÉE DE GRIOTTE RAVIFRUIT	200
GRIOTTE SURGELÉE IQF RAVIFRUIT	175
GLUCOSE ATOMISÉ	60
SUCRE	60
PECTINE NH	6

Chauffer la purée et les griottes Ravifruit à 40°C.
Verser le glucose atomisé, mélanger et chauffer jusqu'à 50°C.
Ajouter le mélange sucre et pectine NH.
Cuire à 85°C pendant 1 minute, broyer légèrement le mélange avec un mixeur à main.
Refroidir à 4°C avant d'utiliser le confit.

MONTAGE ET FINITION

Passer un spray de beurre de cacao fondu sur l'intérieur des fonds de tartes (ceci leur permettra d'être étanche et de rester croustillant plus longtemps).
Verser sur le fond le confit griotte froid.
Puis couler la ganache chocolat lait par dessus.
Laisser prendre la ganache avant de décorer.