

La tarte fruits rouges/basilic



Pour une tarte 6 personnes

Pâte sucrée :

*150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine*

*Crémer ensemble le beurre, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.
Ajouter l'œuf et la farine.
Stopper le mélange lorsque la pâte est homogène.
Laisser reposer la pâte filmée au froid.*

Compotée de fruits rouges :

*300g fruits rouges
30g sucre
5g pectine
100g fruits rouges frais*

*Couper les gros fruits en deux, déposer dans a poêle.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter les 100g de fruits frais, mélanger.
Réserver au réfrigérateur avant le montage.*

Bavaroise basilic :

135g lait entier
65g crème
9g poudre de lait
20g basilic frais
75g sucre
20g jaunes
35g masse gélatine
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et le basilic.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 30°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.

Glaçage rouge :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant rouge

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, détailler un disque de 20cm de diamètre, cuire environ 15 minutes à 160°C.

Pour la tarte, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse basilic dans le fond d'un cercle de 18cm de diamètre, déposer l'insert de compotée fruits rouges. Pocher un peu de la mousse à hauteur de 40% de la hauteur du moule, lisser et surgeler.

Glacer le disque de mousse basilic et son insert fruit rouge avec le glaçage rouge à environ 35°C et déposer au centre du disque de pâte sucrée.

A l'aide d'une plaque surgelée, et de chocolat coloré en vert, réaliser des fils et déposer à environ 1/3 de la tarte, décorer ensuite à l'aide de fruits rouges frais et de feuilles de basilic.

