

TARTELETTES IVOIRE A L'EAU DE ROSE, AUX FRAMBOISES & AUX LITCHIS

Pour 4 tartelettes



4 petits cercles en inox

Pour la pâte streusel cacao

70gr de poudre d'amandes
70gr de farine
70gr de cassonade
70gr de beurre salé
8gr de cacao amer

Pour la mousse ivoire/eau de rose

2gr de gélatine
100gr de chocolat blanc Ivoire Valrhona
110gr de crème liquide entière
6gr de lait
2c.c. d'eau de rose

Pour la garniture

16 litchis
16 framboises

Pour le streusel au cacao

Dans un saladier, tamiser la poudre d'amandes, la farine et le cacao. Ajouter la cassonade et le beurre froid coupé en petits morceaux. Mélanger à la main pour obtenir un mélange sableux (type crumble). Réserver au congélateur pendant 30min.

Préchauffer le four à 160°_chaleur tournante.

Poser vos cercles en inox sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Répartir la pâte à streusel dans le fond des cercles. Faire cuire pendant 15 min. Laisser refroidir sans toucher.

Pour la mousse ivoire/eau de rose

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau bien froide.

Hacher le chocolat et faites le fondre au bain-marie ou au micro-ondes (1min à 500 W., remuer avec une maryse. Remettre 30s. à 500 W., remuer à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu).

Faire bouillir le lait puis y ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger. Verser un tiers du lait sur le chocolat fondu puis mélanger vivement en décrivant des petits cercles au centre. Ajouter le second tiers, mélanger. Terminer avec le lait restant. Laisser refroidir et ajouter l'eau de rose.

Battre la crème liquide en chantilly «mousseuse» (pas ferme) puis incorporer la délicatement au mélange précédent refroidit.

Pour le montage

Répartir cette mousse dans les cercles sur le streusel au cacao. Laisser figer pendant au moins 2h au frigo.

Juste avant de servir, tailler les litchis et les framboises en petits morceaux. Puis les répartir sur la mousse ivoire/eau de rose.