



## Tarte fruits rouges panna cotta

### Ingredients

#### Pâte à tarte

1 oeuf  
30g de poudre d'amande  
260g de farine  
90g de sucre glace  
120g de beurre mou

#### Biscuit madeleine

1 oeuf  
50g de farine  
50g de beurre  
50g de sucre  
20g de lait  
3g de levure chimique

#### Compotée de fruits rouges

110g de purée de fruits rouges  
1g de gélatine

#### Panna cotta fruits rouges

4g de gélatine  
175g de crème liquide entière  
60g de chocolat blanc  
50g de lait  
35g de purée de fruits rouges

### Pâte à tarte

- Pour une tarte de 20cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

### Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 150°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur le fond de tarte

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir

---

### Compotée de fruits rouges

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Verser sur le fond de tarte et mettre au congélateur 1h

---

### Panna cotta aux fruits rouges

Mettre la gélatine tremper dans de l'eau froide

Faire bouillir le lait

Le verser chaud sur le chocolat blanc en morceaux, laisser fondre quelques secondes avant de bien mélanger

Ajouter la gélatine essorée

Puis verser la purée de fruits rouges et la crème liquide

Bien mélanger et verser sur la tarte

Laisser prendre au frais 3h

---