



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 15 TARTELETTES

Praliné noisette / cèpes séchés

- 120 g de noisettes
- 80 g de sucre
- 20 g de poudre de cèpes séchés

Tarte soufflée chocolat

- 120 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 170 g de beurre
- 200 g de chocolat
- 50 g de farine
- 80 g de jaune d'œufs



LA TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE ET CÈPES

Recette réalisée par
JEAN-FRANÇOIS TETEDOIE

Le Café Terroir
à Lyon (69)

LE PRALINÉ

Faire torréfier les noisettes.

Réaliser un caramel blond avec le sucre, et le couler sur un silpat jusqu'à complet refroidissement.

Mettre le caramel, la poudre de cèpes et les noisettes dans un robot coupe, et mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné.

Garnir les fonds de tarte d'une fine couche et réserver.

LA TARTE SOUFLÉE

Faire fondre le chocolat et le beurre.

En parallèle, monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs au mélange fondu, puis les blancs délicatement.

Finir avec la farine.

Garnir dans les fonds de tarte au praliné et enfourner pour 7 minutes de cuisson.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr