



Saveur d'été façon « FANTASTIK »

melichaaa che bon



Bonjour a tous !

Cela faisait longtemps que je n'avais pas publier !

Bon la du coup en vacances, on a un peu plus de temps pour créer, deguster et s'eclater dans la cuisine !!

Nous etions invités hier soir et il me restait des brugnons dans le frigo donc je me suis dit : une petite tarte fraiche : ca passera bien en fin de repas !!!

Je vous donne ma recette !!

J'ai donc fait une base de fond de tarte sablee aux speculoos, une couche de caracrakine de chez barry (hummmmmmm !!) une chantilly au sirop d'érable, les tranches fines de brugnon et des brisures de speculoos parsemée sur le dessus !!
une TUERIE !!!

Allez c 'est parti ! ?

Pate sablee au speculoos (pour un cercle de 26/28 de diamètre)

*280g de farine

*150g de beurre

*40g de canelle en poudre

*120g de sucre

*1 oeuf

*10 speculoos

1. melanger la farine le sucre et la canelle
2. rajouter le beurre coupé en morceaux et sabler avec les doigts
3. rajouter les speculoos, et continuer de sabler avec les doigts
4. faire un puit au millieu et rajouter l 'oeuf
5. amalgamer l'ensemble et filmer à l'aide de papier transparent, mettre au frigo au moins 1h.

Chantilly au sirop d'érable :

*creme entiere liquide tres froide (600ml)

*80g de sucre glace

*fix chantilly (chez zodio)

*sirop d'érable (a notre gout)

1. battre la creme tres froide au batteur, rajouter le sucre et le fix chantilly
2. une fois la preparation tres ferme , rajouter en filet tres fin le sirop d'érable sans cesser de battre
3. mettre au frais

Montage de la tarte :

1. une fois sortie du frigo , abaisser la pate entre deux feuille de papier sulfurisé, la mettre ds un cercle à patisserie (ici du 28cm)
2. faire cuire la pate a blanc a 180•c pendant 25 min (chaleur tournante)
3. laisser refroidir complètement
4. une fois refroidie , mettre une couche de caracrakine (rayon ingrédients sucrés chez zodio , avec les pralins)
5. mettre la chantilly en poche , pour ma part j'ai utilisé une douille de buyet diametre 10, et pocher toute la tarte , le plus régulièrement possible
6. placer les tranches de brugnnon (coupées très finement au preslable) , a votre convenance
7. terminer par saupoudrer l'ensemble de la tarte avec du speculoos ecrasé(j'ai mos ou de la poudre ou des morceaux plus gros !)
8. reserver au frais jusqu'au service !!
9. bon appetit



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)