

Tartelette d'argousier à la ganache parfumée au sapin baumier



Recette de coulis d'argousier

Ingrédients:

Argousier frais ou surgelé	1 tasse
Sucre semoule	1 tasse
Eau	1 tasse
Fécule maïs	2 c. à soupe

Méthode:

Dans une casserole, déposez l'eau et le sucre et portez à ébullition puis éteignez le feu. Vous obtenez alors un sirop simple.

Déposez les baies d'argousier dans le sirop. Et laissez refroidir l'appareil complètement.

Versez les baies et le sirop dans un mélangeur et malaxez pendant 30 secondes.

- Tamisez le liquide afin de retenir les pépins. Conservez les pépins dans un contenant au congélateur pour une prochaine recette.
- Verser le jus d'argousier dans une casserole et faire chauffer à feu moyen.
- Dans un bol, délayez la fécule dans un peu d'eau froide et versez le tout dans le chaudron. Puis mélanger jusqu'à ce que le jus épaisse.
- Retirer du feu et transvider dans un contenant en prenant bien soin de coller une pellicule plastique sur l'appareil d'argousier afin d'éviter la formation d'une pellicule. Réserver au réfrigérateur.

Recette ganache chocolat blanc au sapin

Ingrédients:

Chocolat blanc	300 g
Crème 35%	250 ml
Sapin baumier	1 cuillère à thé

Méthode:

- Dans une casserole, déposez la crème et portez à ébullition.
- Déposez le chocolat en morceaux et le sapin dans un saladier.
- Versez la crème chaude sur le chocolat et bien mélanger.
- Laisser refroidir complètement au frigo.
- À l'aide d'un fouet, d'une mixette, fouettez l'appareil jusqu'à l'obtention d'une belle texture. Attention pour ne pas trop fouetter et faire tourner la crème en beurre. Réservez.

