

Tartes, gâteaux et pâtisseries

Tarte à la crème de marrons



14h25 **45 min** **40 min** **13h** **372**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

265 g **Farine**
120 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
1 **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la mousse de marrons

250 g **Crème de marron**
2 **Blanc(s) d'oeuf**

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.
- 2 Ajouter l'oeuf. Incorporer la farine et former une boule.
- 3 Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer pendant 1h au réfrigérateur.
- 4 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).
- 5 Etaler la pâte sur du papier de cuisson puis fonder le cercle à tarte. La piquer à l'aide d'une fourchette.
- 6 Recouvrir le fond de la pâte de papier sulfurisé et d'haricots secs.
- 7 Enfourner pendant 15 minutes.
- 8 Retirer les haricots secs et prolonger la cuisson pendant 25 minutes.
- 9 Stopper la cuisson quand la tarte est de couleur blonde. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la mousse de marrons

- 1 Monter les blancs d'oeufs en neige.
- 2 Ajouter la crème de marrons. Mélanger délicatement.

- 3 Napper le fond de tarte de mousse de marrons.
- 4 Entreposer la tarte une nuit au réfrigérateur.
- 5 Sortir la tarte au moins 15 minutes avant dégustation.