

LA TARTE AUX FIGUES FRAMBOISES ET GANACHE PORTO DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-aux-figues-porto/>

Une tarte simple et délicieuse pour les amateurs de Figue, Porto et Chocolat !

Chef : Pierre Hermé

Parts : 10

Temps de préparation : 3 H

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 17 cm de diamètre

*Pâte

230 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Confit Figue Framboise

100 grammes de Figues

60 grammes de Framboises

40 grammes de Sucre

3 grammes de Pectine NH

*Framboises

50 grammes de Framboises

*Ganache Chocolat Porto

50 grammes de Chocolat au Lait

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

15 grammes de Porto 1,5 Centilitre/15 Millilitres

30 grammes de Sucre

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Déco

10 Figues

14 Framboises

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

LA TARTE AUX FIGUES FRAMBOISES ET GANACHE PORTO DE PIERRE HERMÉ

*Pâte

318,3 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Confit Figs Framboise

138,4 grammes de Figs

83 grammes de Framboises

55,3 grammes de Sucre

4,1 grammes de Pectine NH

*Framboises

69,2 grammes de Framboises

*Ganache Chocolat Porto

69,2 grammes de Chocolat au Lait

69,2 grammes de Crème Liquide Entière 6,29 Centilitres/62,91 Millilitres

20,7 grammes de Porto 2,07 Centilitres/20,7 Millilitres

41,5 grammes de Sucre

1,3 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Déco

13,8 Figs

19,3 Framboises

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Pâte

385,1 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Confit Figs Framboise

167,4 grammes de Figs

100,4 grammes de Framboises

66,9 grammes de Sucre

5 grammes de Pectine NH

*Framboises

83,7 grammes de Framboises

*Ganache Chocolat Porto

83,7 grammes de Chocolat au Lait

83,7 grammes de Crème Liquide Entière 7,61 Centilitres/76,09 Millilitres

25,1 grammes de Porto 2,51 Centilitres/25,1 Millilitres

50,2 grammes de Sucre

1,6 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Déco

16,7 Figs

23,4 Framboises

Pour une tarte de 24 cm de diamètre

*Pâte

LA TARTE AUX FIGUES FRAMBOISES ET GANACHE PORTO DE PIERRE HERMÉ

458,4 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Confit Figs Framboise

199,3 grammes de Figs

119,5 grammes de Framboises

79,7 grammes de Sucre

5,9 grammes de Pectine NH

*Framboises

99,6 grammes de Framboises

*Ganache Chocolat Porto

99,6 grammes de Chocolat au Lait

99,6 grammes de Crème Liquide Entière 9,05 Centilitres/90,55 Millilitres

29,8 grammes de Porto 2,98 Centilitres/29,8 Millilitres

59,7 grammes de Sucre

1,9 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

*Déco

19,9 Figs

27,9 Framboises

Instructions

Voici la recette en vidéo :