

Tarte fraises basilic & chocolat blanc.

 1 tarte  30 min  45 min

 Vin pétillant rosé du Val de Loire, cépage pineau d'Aunis. Aux notes d'épices et de poivre.



INGRÉDIENTS.

1 pâte sablée
15cl de crème liquide
entière
100g de chocolat blanc
1 bouquet de basilic
1 citron
300g de fraises
Quelques feuilles de basilic
Un zeste de citron

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites chauffer la crème. Ajoutez le basilic et le zeste de citron. Coupez le feu et laissez infuser 20 minutes et filtrez.
3. Ajoutez le chocolat blanc, et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
4. Réservez au frais au moins 4h (une nuit si possible).
5. Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette, et enfournez 25 minutes.
6. Montez la ganache en chantilly.
7. Étalez une couche de crème dans le fond de tarte. Ajoutez les fraises, quelques feuilles de basilic, une touche de zeste de citron et dégustez !