

Tarte chocolat au lait Chantilly Fleur d'Oranger Pois Chiches au spéculoos

Dessert pour 8 personnes

➤ Biscuit pois chiches

Beurre doux	110 g
Sucre semoule	50 g
Sel fin	1 g
Farine blanche T55	160 g
Eclats de spéculoos	50 g
Pois chiches cuits entiers	50 g

➤ Crèmeux chocolat au lait

Chocolat au lait 32%	150 g
Feuille de gélatine	2 g
Lait entier	40 g
Crème liquide 35% mg	160 g
Sel fin	1 g

- Au batteur muni de la feuille, crémiser le beurre, le sucre semoule avec le sel.
 - Incorporer la farine et les pois chiches entiers, mélanger jusqu'à l'amalgame et à la fin verser les éclats de spéculoos.
 - Étaler à 8 mm d'épaisseur environ. Réserver au frais.
 - Détailler sous forme rectangulaire. Cuisson à 160 °C pendant 20 min.
-
- Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant 15 mn.
 - Réunir dans une casserole, le lait, la crème liquide et le sel. Donner une ébullition.
 - Hors du feu incorporer la gélatine essorée.
 - Verser sur le chocolat au lait non fondu. Fouetter et mixer. Réserver au frais pendant 3 heures.

➤ **Pois Chiches aux spéculoos**

Pois chiches cuits	150g
Farine blanche T55	70g
Œufs entiers	100g
Spéculoos mixés	100g

➤ **Chantilly Fleur d'Oranger**

Crème liquide 35% mg	250g
Mascarpone	50g
Sucre semoule	25g
Eau fleur d'oranger	20g
Zestes d'oranges	5g

➤ **Crème pois chiches**

Pois chiches entiers	200g
Jus d'orange	70g
Eau fleur d'oranger	20g
Sucre semoule	20g

- Passer les pois chiches dans la farine, dans l'oeuf et aussitôt dans le biscuit spéculoos mixé afin de bien les enrober.
- Les disposer sur plaque avant de les glisser au four à 150°C pendant 15 mn. Refroidir

- Réunir tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Monter à vitesse modérée jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse ayant de la tenue.

- Réunir les ingrédients dans le bol d'un mixer muni d'une lame.
- Mixer et tamiser le tout. Réserver au frais en poche

➤ **Montage du dessert**



➤ **Prix portion**
0.34 €

- Dresser le crémeux chocolat au lait sur la longueur du biscuit, à l'aide d'une poche à douille unie.
- Au centre dresser des gros points de chantilly à l'orange.
- Dresser en filet la crème de pois chiches sur la largeur du dessert.
- Déposer les pois chiches et parsemer d'éclats de spéculoos.

