

Tarte au cassis et sa chantilly au miel

Pour 2 à 3 personnes

Compotée de cassis

200g de *pâte sucrée*

250g de cassis

3 cuil à soupe de sucre

1 branche de romarin

Chantilly

50g de mascarpone

85g de crème liquide froide

3 cuil à café de miel liquide

Quelques cassis pour la déco

Etalez la pâte et foncez-la dans le moule, réservez au frais pendant 1 heure pour qu'elle soit bien froide au moment de l'enfourner cela évitera que les bords s'affaissent.

La compotée de cassis: Dans une casserole versez les cassis, le sucre et le jus de citron, ajoutez la branche de romarin et laissez cuire une dizaine de minutes à feu moyen. Les fruits doivent rendre du jus mais rester entiers. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200°C puis faites cuire le fond de tarte pendant 15 minutes.

Préparez la chantilly: Dans le bol du batteur mettez le mascarpone, la crème liquide et le miel, fouettez-les pour obtenir une chantilly bien ferme et réservez au frais.

Montage: Etalez la compotée de cassis sur le fond de tarte, puis à l'aide d'une poche à douille répartissez la chantilly par dessus. Gardez au frais jusqu'au moment de servir et décorez avec des cassis et d'autres fruits rouges au dernier moment.