



TARTELETTES OVO MATCHA



PRÉPARATION TARTELETTES OVO MATCHA

INGRÉDIENTS

Fonds Ovomaltine

250 g d'Ovomaltine Crunchy Biscuit
70 g de beurre fondu

Fourrage au matcha

400 ml de lait de coco entier
1/2 cc d'agar-agar
150 g de séré à la crème
40 g de sucre
1 cc de sucre vanillé
3 cc de matcha en poudre

PRÉPARATION

Fonds Ovomaltine

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Mettre les Ovomaltine Crunchy Biscuit dans un sac de congélation et les écraser finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Verser les miettes de biscuit moulues dans un saladier, verser le beurre fondu par-dessus et mélanger le tout.
4. Répartir la pâte à base d'Ovomaltine Biscuit uniformément dans 5 à 6 moules à tartelettes à fond amovible graissés (env. 10 cm) et bien appuyer.
5. Faire cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante). Laisser ensuite refroidir complètement.

Fourrage au matcha

1. Dans une petite casserole, mélanger l'agar-agar avec 100 ml de lait de coco, porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes sans cesser de remuer. Laisser refroidir un instant.
2. Ajouter le matcha en poudre, le reste de lait de coco, le séré à la crème, le sucre et la vanille et mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Répartir la garniture sur les fonds Ovomaltine.
4. Réserver les tartelettes Ovo Matcha au frais pendant au moins 3 heures ou toute la nuit.
5. Avant de servir, saupoudrer d'un peu de matcha en poudre et déguster.