

TARTE CRUMBLE MYRTILLE AMANDE

Par Eric Rogard

Quantité : Pour 10 tartes

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Amandes Poudre PatisFrance	50 g
Sucre glace	100 g
Sucre semoule	25 g
Puratos Mimetic Incorporation	125 g
Œufs entiers	50 g
Sel	4 g

Mélanger les ingrédients sans donner de force. Réserver au frais.
Puis étaler à 3 mm et foncer les tartes.

COMPOTÉE DE MYRTILLE

Puratos Topfil Myrtille 70%	300 g
Prêt à l'emploi.	

MOELLEUX AUX AMANDES

Frianvit PatisFrance	250 g
Eau	125 g
Beurre	125 g

Mélanger le Frianvit avec l'eau et le beurre fondu chaud (45°C).
Remplir le fond de tarte.

CRUMBLE

Beurre	100 g
Farine	100 g
Sucre roux	100 g

Passer les ingrédients au robot coupe puis faire un pâton. Congeler.
Râper le crumble sur les tartes.

MONTAGE

- Garnir à moitié les fonds de tarte avec le Topfil Myrtille puis le moelleux aux amandes.
- Ajouter le crumble râpé dessus.
- Cuire à 170°C.

FINITION

- Décorer avec un palet de Topfil Myrtille nappé avec **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.
- Et Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.

