

Tartelette myrtille sans gluten

Par Sylvain Lecomte - Pour 10 tartes

Pâte sablée sans gluten

en g

Farine de maïs	87
Farine de riz	125
Beurre	112
Sucre glace	95
Jaunes d'œufs	70
Poudre à lever Volcano PatisFrance	2

Mélanger toute la poudre avec le beurre puis ajouter les œufs.

Abaïsser à 0,25 cm.

Mettre la pâte dans un cercle diamètre 7,5 cm puis cuire pendant 20 minutes à 160°C.

Crème brûlée

en g

Crème	400
Vergoise blonde	60
Jaunes d'œufs	40

Vanille Poudre PatisFrance 2.5 pc

Gratter la vanille dans la crème, porter à ébullition, verser le mélange de vergoise et d'œufs dans la crème.

Cuire au four à 82°C.

Verser 40 g de crème brûlée dans une boule de silicone de 7 cm de diamètre puis cuire au four 25 minutes à 100°C.

Vérifiez la cuisson et les congeler.

Compotée de myrtille

en g

Starfruit Myrtille PatisFrance	300
Sirop de glucose	40
Sucre	40
Pectine Nh	5

Chauffer le Starfruit et le glucose à 40°C.

Ajouter le mélange de sucre et de pectine.

Porter à ébullition pendant 1 minute.

Conserver au réfrigérateur.

Vermicelle myrtille

en g

Crème de marron PatisFrance	250
Beurre	100
Starfruit Myrtille PatisFrance	100

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Une fois le mélange homogène, réaliser les vermicelles à l'aide d'une buse à vermicelles en les déposant sur la crème brûlée congelée.

Montage et finitions :

- Garnir la tarte avec 22 g de compotée de myrtille.
- Mettre la crème brûlée avec les vermicelles sur la compotée.
- Avec le reste de la compotée de myrtille, faire quelques points sur les vermicelles.
- Faire un anneau très fin avec les pastilles de chocolat blanc 30%.
- Enfin mettre une feuille d'argent sur le dessus de la tarte.

