

Par : Sylvain Lecomte

Pour 10 tartes



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée</b>		
Beurre	250	Mélanger toute les poudres et le beurre ensemble. Une fois sablée, ajouter les œufs. Abaisser à 0.5 cm, fonder le moule et cuire à 170°C pendant 15 minutes.
<b>Sucre Glace Amylacé PatisFrance</b>	170	
Sel	2	
Œufs entiers	100	
<b>Poudre d'amande PatisFrance</b>	20	
Farine	420	
<b>Croustillant</b>		
<b>Pralicrac Graines PatisFrance</b>	200	Etaler 20 g de Pralicrac par tarte.
<b>Crème citronnelle</b>		
Lait	333	Faire infuser les battons de citronnelle coupés en petits tronçons dans le lait chaud au moins 1h. Filtrer puis faire bouillir. Mélanger avec le sucre, les œufs, les jaunes et l'Elsay. Cuire à ébullition 2 minutes. Réserver au frais.
Sucre	45	
Jaunes d'œufs	25	
Œufs entiers	35	
Battons de citronnelle	4 pc	
<b>Elsay PatisFrance</b>	24	
<b>Découpe de fruits</b>		
Kiwi	4 pc	Peler et découper tous les fruits en petit cube d'environ 1 x 1 cm.
Pitaya rouge	1 pc	
Kiwi Or	4 pc	

## Montage et finitions :

- Etaler le Pralicrac Graines dans le fond.
- Une fois le Pralicrac durci pocher la crème citronnelle.
- Saupoudrer de **Sucraneige PatisFrance**.
- Pulvériser les cubes de fruits de **Starfix IP 40 Neutre PatisFrance**.
- Déposer les fruits sur chaque tarte.
- Déposer pour finir une barrette de chocolat, une petite fleur comestible et des pousses de Shiso.

