

Recette

Tarte Crème Légère et Myrtille Citron



Pour 12 tartelettes

Par Gregory Geffard

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Farine	500	Réaliser la pâte en mélangeant tous les ingrédients à vitesse lente. Étaler entre deux feuilles à 3 mm et réserver. Foncer les tartelettes.
Poudre d'amande	100	
Sucre glace	200	
Sucre semoule	50	
Beurre	250	
Œufs	100	
Sel	8	
Crème de noisette		
Beurre	100	Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les œufs puis les poudres. Pocher 25 g dans les fonds de tartelettes et cuire à 170°C pendant environ 10 minutes.
Sucre	100	
Œufs	100	
Poudre de Noisette PatisFrance	100	
Farine	30	
Compotée de myrtille		
Puratos Topfil Myrtille	700	Obturer les tartelettes précuites avec le Topfil et recuire 10 minutes à 170°C.
Crème légère citronnée		
Eau froide	250	Monter les 3 premiers ingrédients à grande vitesse pendant 3 minutes, puis ajouter le Classic. Pocher sur les tartelettes.
Lait	250	
Crème Légère PatisFrance	225	
Puratos Classic Citron	50	

Montage et Finition :

- Foncer, garnir et cuire les tartelettes.
- Décorer en pochant la crème légère.
- Déposer quelques fruits rouges.