



Pour 12 tartelettes

Par Gregory Geffard

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Farine	500	<p>Réaliser la pâte en mélangeant tous les ingrédients à vitesse lente.</p> <p>Étaler entre deux feuilles à 3 mm et réserver.</p> <p>Foncer les tartelettes.</p>
Poudre d'amande	100	
Sucre glace	200	
Sucre semoule	50	
Beurre	250	
Œufs	100	
Sel	8	
Crème de noisette		
Beurre	100	<p>Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les œufs puis les poudres.</p> <p>Pocher 25 g dans les fonds de tartelettes et cuire à 170°C pendant environ 10 minutes.</p>
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	<p>Monter les 3 premiers ingrédients à grande vitesse pendant 3 minutes, puis ajouter le Classic.</p> <p>Pocher sur les tartelettes.</p>
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.