



Tartelette citron Hareng fumés



Matériel : Guy Demarle utilisé

Empreinte grande tartelette FP2328

Découpoir rond 13 cm MA 152128

Ou

Empreinte Silpain Tartelette SF 2675

Découpoir rond 9,5 cm MA 152124

Grille aluminium MA 400300

Roulpat : RL 5838

Ingrédients

Temps de repos : 1h30

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Pour la pâte citron-pavot

150 g de farine

55 g de beurre bien froid

2 blancs d'œuf

Le zeste finement rapé de 2 citrons

2 cuill. à café de moutarde de dijon

1 cuill à café de graines de pavot

Pour la garniture

150 g de filets de hareng fumés

2 citrons

4 cuil. à soupe de fines herbes ciselées
(persil, ciboulette, cerfeuil...)

1 aillet

2 gousses d'ail

2 œufs entiers + 2 jaunes

100 g de crème fraîche

100 g de crème fraîche liquide

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Poivre

Recette

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine, le zeste de citron, le pavot et le beurre coupé en dés, puis malaxer bien du bout des doigts.

Incorporer la moutarde, les blancs d'œuf et 1 cuillerée à soupe d'eau, puis former une boule. Fraiser (pousser la pâte avec la paume de la main, comme pour l'écraser) sur la roulpat légèrement farinée, répéter plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Couvrir, puis réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Faire macérer le hareng, taillé en petits dés dans l'huile d'olive avec l'ail et l'aillet hachés.

Étaler finement la pâte au rouleau sur la roulpat. Piquer la pâte à l'aide du racloir peigne.

Découper 12 disques de 9,5 cm ou 6 disques de 13 cm, garnir les empreintes. Réserver au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 210° C (th 7). Presser le jus des citrons. Battre les œufs et les jaunes avec la crème. Incorporer 10 cl de jus de citron, les fines herbes, du poivre et fouetter bien le tout. Répartir le hareng dans les tartelettes et verser dessus la préparation. Enfourner pour 20 à 30 minutes suivant l'empreinte utilisée.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

Guy
Demarle