

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX MYRTILLES - CHANTILLY AU CITRON

Pour 4 (très gourmandes) ou 8 personnes : un carré en inox de 21,5cm de côté et un autre de 12cm de côté

300g pâte sablée au pralin et aux noisettes : 250g farine - 100g sucre glace - 150g beurre tempéré - 1 oeuf soit 50g - 25g poudre de noisettes - 25g praliné - 2g sel - 5g sucre vanillé -

Dans le robot (mixeur à couteau), verser la farine tamisée, le sel, la poudre de noisettes, le sucre glace, le sucre vanillé, le pralin et enfin le beurre. Mixer rapidement pour obtenir du sable. Ajouter l'oeuf battu. Mixer jusqu'à l'obtention d'une boule. L'envelopper de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur 1h00 minimum ou mieux la veille. On obtient 600g de pâte, donc vous pourrez congeler l'excédent ou l'employer pour une autre tarte.

Le lendemain, beurrer le cadre en inox. Etaler la pâte au pralin sur le plan de travail fariné en un carré plus grand que le cadre. Appuyer légèrement le cadre sur la pâte. Couper autour de la même dimension que la hauteur. Couper les 4 angles. Placer la pâte à l'intérieur du cadre posé sur une feuille de papier sulfurisé elle-même posée sur une plaque à pâtisserie. Piquer le fond avec une fourchette. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes couverte d'un film alimentaire.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Cuire à blanc le fond de tarte pendant 10 minutes. Badigeonner à l'aide d'un pinceau toute la pâte d'un peu d'oeuf battu. Réenfourner et cuire 8 à 10 minutes. Sortir, laisser 10 minutes, démouler sur grille et laisser refroidir.

Garniture : 450g myrtilles sauvages surgelées - 500g crème liquide entière - 100g sucre glace - le zeste finement râpé d'un citron non traité -

Sécher les myrtilles décongelées auparavant. Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace et le zeste de citron.

Montage : placer le petit cadre au centre de la pâte cuite.

Pocher à la douille lisse de la chantilly sur la bande extérieure au petit cadre. Disposer des myrtilles à l'intérieur du petit cadre. Recouvrir de chantilly. Puis disposer des myrtilles sur la bande extérieure du petit cadre.

Ôter le petit cadre. Parsemer de noisettes torréfiées concassées.