



TARTELETTES MYRTILLES CASSIS DE CYRIL LIGNAC



Pour 6 tartelettes de 8cm.

La pâte sucrée : 30g d'amandes en poudre, 50g de fécule de pomme de terre, 180g de farine, 1g de sel, 90g de sucre glace, 95g de beurre pommade, 55g d'œufs.

Dans le bol du robot, crémier le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule et le sel. Quand le mélange est sableux, ajouter 1/3 de l'œuf légèrement battu et 1/3 de la farine. Quand l'appareil est homogène, incorporer rapidement en deux fois le reste de l'œuf et de la farine. Ne pas corser la pâte, l'étaler finement entre deux feuilles guitare et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

La crème d'amande : 150g d'amandes en poudre, 15g de maïzena ou de fécule, 120g de sucre glace, 15g de rhum, 90g d'œufs, 120g de beurre.

Mixer le sucre glace, la fécule et la poudre d'amande. Dans la cuve du robot travailler le beurre pommade à la feuille, ajouter les poudres mixées. Quand le mélange est homogène, incorporer les œufs petit à petit en mélangeant bien. Ajouter le rhum. Mettre la crème obtenue dans une poche et réserver au frais.

Pour le montage : 200g de myrtilles fraîches

Préchauffer le four à 170°. Foncer les moules avec la pâte sucrée, pocher la crème d'amande à mi-hauteur des tartelettes et incruster des myrtilles fraîches. Enfourner 25min. Décercler et laisser refroidir.

La crème mascarpone-cassis : 70g de mascarpone, 140g de crème fleurette entière, 35g de sucre semoule, 25g de purée de cassis.

Monter tous les ingrédients comme une chantilly, mettre dans une poche avec une douille lisse de 10mm et réserver au frais.

La compotée de cassis : 135g de purée de cassis, 10g de glucose, 15g de sucre semoule, 2g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole porter la purée à ébullition, ajouter alors en remuant le glucose et le mélange sucre pectine, donner un bouillon et retirer du feu. Débarrasser dans un plat à gratin et laisser refroidir à température ambiante, voire même au congélateur si vous êtes pressés

Pour la finition : 15cl de crème fleurette entière bien froide montée en chantilly. Garnir les tartelettes à hauteur de compotée de cassis. Pocher des boules de crème mascarpone cassis tout autour, ajouter de la chantilly au centre. Décorer avec une myrtille fraîche et de la feuille d'argent.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr