



TARTELETTES AUX MURES SAUVAGES



La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amandes, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier soit 1 bel œuf, 250g de farine T55.

Crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, l'œuf puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Foncer les cercles choisis, les remettre une petite demi-heure au frais en enfournant à 165° pendant environ 30 min pour bien torrifier la farine et avoir une couleur uniforme. Chablonner les fonds soit avec de l'œuf avant la fin de cuisson, soit avec du beurre de cacao une fois les fonds refroidis.

La compotée au miel : 1 grosse cuillère à soupe de miel, les graines d'une gousse de vanille, 1 pincée de fleur de sel, 1/2 bâton de réglisse, 100g de mûres sauvages, le jus d'un demi-citron.

Râper à la microplane le bâton de réglisse. Mixer ou écraser les 100g de mûres sauvages pour les réduire en purée. Dans une sauteuse chauffer le miel avec les graines de la gousse de vanille, la fleur de sel et le réglisse, ajouter la purée de mûres. Déglacer avec le jus de citron et réserver.

La chantilly mascarpone vanille : 75g de crème spéciale chantilly au mascarpone, 1 belle cuillère à café de sucre glace, les graines d'une gousse de vanille.

Monter la crème en chantilly avec les graines de la gousse de vanille, ajouter en fin de parcours le sucre glace et mettre en poche avec une douille cannelée.

Le dressage : 15g de pistaches vertes.

Réduire en poudre les pistaches vertes au mini hachoir. Pocher au centre des fonds de tartes refroidis une belle rosace de crème chantilly. Répartir tout autour la compotée de mûres au miel. Recouvrir généreusement et presque entièrement les tartelettes avec les mûres en laissant juste apparaître un peu de la rosace de chantilly. Saupoudrer de sucre neige et de poudre de pistaches. Déguster avec gourmandise.