



LA TARTE CONVERSATION



La pâte feuilletée rapide : 250g de farine, 200g de beurre de tourage, 5g de sel, 125g d'eau.

La crème d'amande : 75g de beurre pommade 75g de sucre en poudre, 75g de poudre d'amande, 75g d'œuf, 35g de crème fleurette entière, 1cc de rhum, le zeste d'1/2 orange –facultatif-

La glace royale : 15g de farine, 125g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron.

La réalisation

La pâte feuilletée rapide : Mélanger le beurre en petits cubes à la farine, ajouter le sel et l'eau froide, ne pas chercher à trop incorporer le beurre à la pâte, donner 5 tours simples. La réserver au frais après le tourage.

La crème d'amande : mélanger au fouet et sans **trop travailler l'appareil** le beurre et le sucre puis la poudre d'amande, ajoutez l'œuf et la crème le rhum, le zeste et lisser le mélange.

La glace royale : tamiser 15g de farine avec 125g de sucre glace, mélanger vivement avec 1 blanc d'œuf, ajuster si nécessaire avec quelques gouttes de jus de citron. Réserver.

Le fonçage des moules : abaisser la pâte à 2mm d'épaisseur, foncer les cercles préalablement beurrés en la laissant largement dépasser tout autour. Remplir la tarte à moitié de crème d'amande. Découper un autre disque de pâte légèrement plus petit que le moule. Mouiller au pinceau les bords de la pâte, poser sur la crème d'amande le disque de pâte feuilletée, passer le rouleau pour souder et enlever l'excédent de pâte, bloquer 15 min au froid.

Le dressage final : étaler une fine couche de glace royale au pinceau ou à la spatule coudée et déposer dessus en losanges des bandelettes de tombées de pâte feuilletée préalablement dorées à l'œuf. Réserver 30min au réfrigérateur avant la cuisson à 170°/180° 40/45min. Laissez refroidir les tartes avant de les décercler