



LE PRARION VERSION LMP



Pour un cercle à tarte de 18cm soit pour 6/8 personnes.

La pâte sucrée : 140g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier, 250g de farine T55.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sel, puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement à 2.5mm entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Beurrer le cercle à mousse, le poser sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, le fonder avec la pâte, remettre au réfrigérateur.

La crème d'amande : 65g de pâte d'amande minimum 50% de fruits, 45g de jaunes d'œufs, 65g de beurre pommade, 1g de sel, le zeste d'un citron non traité, 1 gousses de vanille grattée, 75g de blancs d'œufs, 60g de sucre en poudre, 70g de farine, 2g de levure chimique, Ramollir éventuellement quelque secondes la pâte d'amande au micro-ondes. Dans le bol du robot et avec la feuille mixer la pâte d'amande et les 45g de jaunes d'œuf. Quand le mélange est homogène, incorporer petit à petit le beurre pommade coupé en morceaux, le sel, les zestes et les graines de vanille. Lisser le mélange. Monter au bec d'oiseau les blancs d'œufs en les serrant petit à petit avec le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Les incorporer à la maryse en 2 fois à la crème d'amande puis ajouter de la même façon la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger délicatement la préparation et la verser dans une poche munie d'une douille lisse de 9mm.

La glace royale : 25g de blancs d'œufs, 215g de sucre glace, 10g de jus de citron, un petit peu de colorant rouge.

Mélanger au fouet les blancs d'œufs et la moitié du sucre glace, ajouter ensuite le reste du sucre et le jus de citron. Diviser en deux la glace royale, la mettre dans deux récipients et en colorer une en rouge.

La finition : 285g de myrtilles, 400g de chocolat Opalys, un chablon en forme d'écusson. Préchauffer le four à 160°* chaleur tournante. Pocher une fine couche de crème d'amande sur le fond de tarte, le parsemer de myrtilles, recouvrir d'une seconde couche de crème répartir à nouveau des myrtilles sur le dessus et terminer par une dernière couche de crème. Lisser à la spatule coudée. Enfournier pendant environ 35 minutes.

Tempérer le chocolat, l'étaler sur une feuille guitare et détailler un écusson et s'aidant du chablon. Une fois cristallisé, décorer le chocolat avec les glaces royales blanche et rouge aux couleurs des Savoie. Le déposer au centre du gâteau refroidi et entourer l'écusson de myrtilles pour parfaire la décoration

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr