

RECETTE PÂTISSERIE

Amandine.

6 jaunes d'œuf – 1 œuf – 120 g sucre – 140 g amande en poudre, blanchir l'ensemble.

Aplatir 60 g de beurre avec 70 g de farine sur du papier sulfurisé puis mettre au frais. Couper ensuite en petits dés.

Monter 160 g de blanc doucement puis ajouter 60 g de sucre et monter ferme.

Mélanger le premier mélange blanchi avec un peu de blanc monté puis le reste et terminer avec le beurre et la farine.

Bien beurrer un moule à manqué avec du beurre fondu mais épais, puis mettre des amandes effilées sur le fond, mettre le biscuit obtenu.

Cuire four 180°C durant 50 à 60 minutes.

Démouler sur une grille.



Tarte Arlequin.

Recette pour deux tartes.

La crème d'amande :

150 g beurre – 75 g amande en poudre – 75 g sucre – 100 g œuf (2) – 300 g crème pâtissière ou à partir de ¼ l lait – 40 g farine – 100 g rhum (facultatif)

Faire mousser le beurre au robot, ajouter les amandes, le sucre et un œuf, lorsque l'œuf est incorporer ajouter le deuxième. Bien mousser puis ajouter la farine et la pâtissière, mélanger encore 30 secondes et arrêter.

La crème pâtissière :

¼ l lait – 60 g sucre – 1 œuf – 20 g fleur de maïs (poudre à crème pâtissière)

Sur le feu mettre le lait avec 30 g de sucre.

Dans un cul de poule, mettre l'œuf, les 30 g de sucre restant et la fleur de maïs, mélanger puis ajouter le lait chaud, remettre sur le feu au minimum, à ébullition stopper et faire refroidir en filmant.

La pâte sablée :

340 g beurre – 240 g sucre glace – 2 œufs – 30g lait – 550 g farine – 50 g fécule

Malaxer le beurre et sucre glace au batteur, lorsque le sucre est presque incorporé ajouter le reste, tourner doucement, lorsque le mélange est fait arrêter. Mettre au frais en aplatissant en rond.

Beurrer les deux cercles, étaler la pâte puis foncer les cercles, ajouter la crème amande sur la pâte, démarrer la cuisson à 200°C puis réduire à 180°C, temps de cuisson environ 30 minutes.

Garniture pour les tartes : fraises – kiwis – pêche – pomme – framboises – melon – cerises

