

RECETTE PÂTISSERIE

Pyramide fraises

Pour 10 tartelettes.

Le sablé breton :

270 g farine tamisée – 12 g levure chimique – 100 g beurre – 100 g beurre salé – 180 g sucre – 3 g sel – 5 jaunes d'œufs.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot, utiliser du beurre mou, battre avec la feuille à petite vitesse. Arrêter dès que le mélange est fait.

Allonger la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur, mettre dans des cercles à tartelettes. Cuire four 180°C environ 15 mn, démouler à chaud.

La crème au beurre :

180 g beurre – 100 g sucre – 30 g eau.

Mousser un œuf + un jaune. Cuire le sucre et l'eau à 122°C, puis verser sur les œufs doucement, battre jusqu'à refroidissement. Ajouter la moitié du beurre froid, changer de fouet par la feuille et ajouter l'autre moitié du beurre à refroidissement.

La mousseline au beurre :

Récupérer la crème au beurre réalisée et ajouter 150 g de crème pâtissière (250 g lait + 60 g sucre + 1 œuf + 20 g fleur maïs) et 15 g kirsch.

Montage :

Laver, d'équeuter et couper en deux les fraises. Mettre de la mousseline au beurre sur le dessus du sablé breton, décorer avec les fraises en pyramide (4 ou 5 par tartelette), mettre au frais. Napper à la gelée, mélanger avec un peu de purée de fruits rouges.



Coup de soleil

Pour 14 tartelettes ou 2 tartes.

La pâte sablée :

250 g beurre – 180 g sucre glace – 2 œufs – 45 g lait – 450 g farine.

Tourner au robot le beurre et le sucre glace. Mélanger à 50 % puis ajouter le reste dès que le mélange est fait stopper, mettre au frais.



La crème d'amande :

150 g beurre – 80 g amande en poudre – 80 g sucre – 2 œufs – 40 g farine – 300 g crème pâtissière froide.

Mousser le beurre, ajouter ensuite les amandes et le sucre puis un œuf, dès incorporation ajouter le deuxième œuf, puis la farine et enfin la crème pâtissière froide. Dès le mélange obtenu arrêter.

Foncer les tartelettes dans des moules, garnir de crème d'amande puis cuire four 200°C durant 30 mn (en cours de cuisson baisser à 180°C).

Couper une demie poire par tartelette en fines tranches. Battre le reste de pâtissière ajouter un peu d'alcool de poire. Mettre du nappage sur les tartelettes pour éviter de ramollir, mettre un peu de pâtissière puis les poires dessus. Mettre encore de la crème pâtissière dessus, ajuster les bords à la spatule, mettre au frais. Un peu plus tard ajouter du sucre et brûler au chalumeau ou au fer.

