



TARTELETTE

au Citron meringuée



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 10



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 2/5

INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø10,5cm

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

- 250g de sucre
- 80g de blanc d'œufs
- 100g d'eau

POUR LA CRÈME CITRON

- 500g de jus de citron
- 240g de sucre
- 50g de fécule de pomme de terre
- 250g d'œufs
- 200g de beurre
- 3 zestes de citron jaune

PRÉPARATION

Pour la crème citron

- Dans un cul de poule mettre le jus de citron, œufs, sucre, fécule avec les zestes.
- Cuire l'ensemble à 90°C au bain-marie.
- Puis, ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

Pour la meringue italienne

- Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
- Verser le sucre cuit dans les blancs montés.
- Refroidir la meringue au batteur et pocher.

MONTAGE

- Pocher la crème citron dans le fond des tartelettes.
- Pocher la meringue avec une douille St Honoré.
- Colorer la meringue à l'aide d'un chalumeau.





TARTE aux Pommes



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 12



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 2/5

INGRÉDIENTS

- 1 tarte bord droit pur beurre Ø28cm
- 6 pommes
- 100g de nappage neutre

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 10g de farine

PRÉPARATION

Pour la crème d'amande

- Faire fondre le beurre.
- Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
- Incorporer les œufs et la farine et mélanger l'ensemble.
- Réserver en poche pâtissière.

MONTAGE

- Pocher la crème d'amande dans le fond de tarte.
- Couper les pommes en fines lamelles et les disposer sur la crème d'amande.
- Napper les pommes avec du beurre fondu.
- Saupoudrer de sucre.
- Cuire au four 35 minutes à 160°C.
- Après refroidissement, napper la tarte avec le nappage neutre.



ASTUCES DU CHEF

Ajouter des amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace.
Vous pouvez adapter la recette selon les fruits de saison.
Vous pouvez substituer la poudre d'amande par de la poudre de noisette.





TARTE Bourdaloüe



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 12



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 2/5

INGRÉDIENTS

- 1 tarte bord droit pur beurre Ø28cm
- 9 demi-poires aux sirops
- 100g de nappage neutre

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 10g de farine

PRÉPARATION

Pour la crème d'amande

- Faire fondre le beurre.
- Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
- Incorporer les œufs et la farine et mélanger l'ensemble.
- Réserver en poche pâtissière.

MONTAGE

- Pocher la crème d'amande dans le fond de tarte.
- Couper les poires en lamelles et les disposer sur la crème d'amande.
- Cuire au four 35 minutes à 160°C.
- Après refroidissement, napper la tarte avec le nappage neutre.



ASTUCES DU CHEF

Ajouter des amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace.
Vous pouvez adapter la recette selon les fruits de saison.





TARTELETTE au Chocolat



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 10



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 1/5

INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø8cm
- 70g d'éclats de cookies aux pépites de chocolat St Michel
- 300g de crème liquide
- 300g de chocolat noir en pistoles

PRÉPARATION

Pour la ganache au chocolat

- Faire bouillir dans une casserole la crème liquide puis la verser sur le chocolat.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.

MONTAGE

- Verser la ganache dans les tartelettes.
- Laisser refroidir.
- Parsemer d'éclats de cookies aux pépites de chocolat.



ASTUCES DU CHEF

Variez la recette de la ganache : chocolat lait caramel ou encore chocolat lait-café.

Les éclats de cookies aux pépites de chocolat peuvent aussi être remplacés par des éclats de galettes ou des éclats de sablé de Retz.





CRUMBLE

aux Pommes



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 10



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 2/5

INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø8cm
- 300g d'éclats de galettes au bon beurre St Michel
- 4 pommes

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 10g de farine

PRÉPARATION

Pour la crème d'amande

- Faire fondre le beurre.
 - Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
 - Incorporer les œufs et la farine et mélanger l'ensemble.
 - Réserver en poche pâtissière.
-
- Éplucher les pommes et couper les dés.
 - Ajouter dans une casserole, une noisette de beurre et cuire les pommes.

MONTAGE

- Pocher la crème d'amande dans les tartelettes.
- Après refroidissement, disposer les dés de pommes sur la crème d'amande.
- Agrémenter d'éclats de galettes au bon beurre.
- Cuire l'ensemble 15 minutes à 170°C.





TARTELETTE

Mont Blanc



CHACUNE DE NOS RECETTES
EST UNE HISTOIRE



PORTIONS : 10



COÛT : €€€



DIFFICULTÉ : 4/5

INGRÉDIENTS

- 10 tartelettes bord droit pur beurre Ø10,5cm

- 300g de myrtille
- 300g de confiture de cassis
- 300g de crème fouettée

POUR LA CRÈME D'AMANDE

- 120g de beurre
- 130g de sucre

- 120g de poudre d'amande
- 80g d'œufs
- 20g farine

POUR LA CRÈME DE MARRON

- 150g de beurre
- 300g de pâte de marron
- 500g de crème de marron

- 40g de rhum

POUR LE SIROP

- 150g d'eau
- 80g de sucre
- 50g de rhum

POUR LA MERINGUE

- 200g de blanc d'œufs
- 150g de sucre

PRÉPARATION

Pour la crème d'amande

- Faire fondre le beurre.
- Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
- Incorporer les œufs et la farine et mélanger l'ensemble.
- Réserver en poche.

Pour la crème de marron

- Faire un beurre pommade au batteur.
- Ajouter la pâte de marron, la crème de marron et le rhum. Mélanger l'ensemble.
- Réserver la crème de marron dans une poche avec une petite douille lisse.

Pour le sirop

- Bouillir l'ensemble et laisser refroidir.

Pour la meringue

- Monter les blancs d'œufs au batteur et ajouter le sucre progressivement.
- Pocher des dômes de meringue sur une feuille de cuisson.
- Préchauffer le four à 100°C. Cuire la meringue pendant 120 min.
- Laisser refroidir.

MONTAGE

- Pocher la crème d'amande dans le fond des tartelettes.
- Disposer les myrtilles.
- Cuire l'ensemble au four pendant 20min à 170°C.
- Après refroidissement imbiber les tartelettes à l'aide d'un pinceau avec le sirop de rhum.
- Étaler la confiture de cassis généreusement puis déposer la meringue.
- Masquer la meringue avec la crème fouettée.
- Pocher avec une petite douille lisse la crème de marron sur le dôme en spirale.
- Saupoudrer de sucre glace légèrement et déposer un morceau de marron confit.