

La Tarte glacée surprise

Fruits des bois

“ C’est ma recette coup de cœur. Déclinable à l’infini, on peut laisser libre cours à l’imagination. Cette recette saura s’adapter à tous les palais et à toutes les saisons. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la pâte sucrée :

500 g de farine
125 g de poudre d’amandes
250 g de sucre glace
300 g de beurre
5 g de fleur de sel
2 oeufs
5 ml d’arôme vanille liquide

Pour la compotée de fruits noirs :

100 g de myrtilles
100 g de framboises
100 g de sucre en poudre

Pour le crémeux vanille :

1 L de crème liquide
100 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
4 feuilles de gélatine

Pour le dressage :

Des framboises givrées
De la poudre de fraise
Des myrtilles
Sorbet Plein Fruit Fruits des Bois
Carte d’Or Professionnels



Recette

Pour réaliser la pâte sucrée, mélanger la farine, la poudre d’amande, le sucre glace, la fleur de sel et le beurre au batteur. Sabler le tout. Ajouter ensuite les oeufs et l’arôme vanille. Mettre au frais 30 minutes avant utilisation. Étaler puis foncer en cercle et faire cuire 10 minutes à 180°C.

En parallèle, compoter les myrtilles, les framboises et le sucre, puis réserver au frais.

Pour réaliser le crémeux à la vanille, faire bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajouter ensuite la gélatine et mettre au frais 24 heures. Monter le mélange au batteur, comme une chantilly.

Pour le dressage, garnir la pâte sucrée avec la compotée de fruits noirs. Y ajouter ensuite la boule de Sorbet Plein Fruit Fruits des bois Carte d’Or et disposer le crémeux à la vanille autour. Ajouter enfin, les framboises, les myrtilles et la poudre de fraise en décoration.

