

TARTE AUX FRUITS

Tarte aux fruits et à la pâte d'amande

Recette réf. 03-12



Recette

Frangipane:

300 g	Pâte d'amandes M0 MM A	réf. 014
200 g	Sucre	
200 g	Beurre	
200 g	Œufs	
60 g	Farine	
3 g	Zest de citron	
2 g	Sel	

Crème vanille:

300 g	Lait	} Cuire la crème
200 g	Crème fraîche (~35% de matière grasse)	
80 g	Sucre	
50 g	Jaune d'œufs	
50 g	Poudre à crème ou amidon de maïs	
Q.S	Vanille	
50 g	Beurre, à mélanger dans la crème chaude	
300 g	Crème fouettée, à incorporer dans la crème vanille refroidie	

Mise en œuvre

Préparer les moules à tartelettes avec la pâte sucrée (voir recette 02-04).

Frangipane: Mélanger la pâte d'amandes avec le sucre, et y incorporer le beurre mou et l'œuf, puis remuer de manière à obtenir une masse lisse.

Ajouter ensuite les zestes de citron, le sel et la farine. Dresser cette masse dans les moules préparés de pâte sucrée et cuire à une température de 200 °C pendant 15 Min.

Après refroidissement, appliquer une fine couche de chocolat de couverture tempérée.

Dresser la crème à la vanille (voir recette ci-contre), et garnir de fruits frais tels que myrtilles, mûres, framboises, etc. Appliquer une couche de nappage pour parfaire la décoration.

À proposer à vos clients tous les jours.