

Tarte cassis-Myrtille de Cyril Lignac

Pour la pâte:

30g d'amandes en poudre, 1g de sel,
50g de fécule de pomme de terre, 90g de sucre glace
180g de farine, , 95g de beurre pommade,
55g d oeufs.

Dans le bol du robot, mélanger le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la fécule et le sel. Quand le mélange est sableux, ajouter 1/3 de l'oeuf légèrement battu et 1/3 de la farine. Quand l'appareil est homogène, incorporer rapidement en deux fois le reste de l'oeuf et de la farine. Ne pas trop travailler la pâte, l'étaler finement entre deux feuilles guitare ou feuille de papier cuisson et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

La crème d'amande :

150g d'amandes en poudre, 90g d'oeufs
15g de maïzena ou de fécule, 120g de beurre.
120g de sucre glace,
15g de rhum,

Mixer le sucre glace, la fécule et la poudre d'amande. Dans la cuve du robot travailler le beurre pommade à la feuille, ajouter les poudres mixées. Quand le mélange est homogène, incorporer les oeufs petit à petit en mélangeant bien. Ajouter le rhum. Mettre la crème obtenue dans une poche et réserver au frais.



Pour le montage :

200g de myrtilles fraîches (j'ai utilisé des fruits rouges surgelés)

Préchauffer le four à 170°. Foncer les moules avec la pâte sucrée, pocher la crème d'amande à mi hauteur des tartelettes et incruster des myrtilles fraîches. Enfourner 25min. Décercler et laisser refroidir.

La crème mascarpone-cassis* : 70g de mascarpone, 140g de crème fleurette entière, 35g de sucre semoule, 25g de purée de cassis. (achetée en boutique spécialisée, purée CAPFRUIT) j'ai utilisé de la purée de framboise.

Monter tous les ingrédients comme une chantilly, mettre dans une poche avec une douille lisse de 10mm et réserver au frais.

La compotée de cassis* : 135g de purée de cassis,(utilisée de la framboise) 10g de glucose, 15g de sucre semoule, 2g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole porter la purée à ébullition, ajouter alors en remuant le glucose et le mélange sucre pectine, donner un bouillon et retirer du feu. Débarrasser dans un plat à gratin et laisser refroidir à température ambiante, voire même au congélateur si vous êtes pressés.

Garnir les tartelettes à hauteur de compotée de cassis ou autres fruits. Pocher des boules de crème mascarpone cassis tout autour, ajouter de la chantilly au centre. (je n'ai pas mis de chantilly que c'était en tarte et non tartelettes)