

Tartelette
Argoat



Laurent Le Daniel

MOF 1997

Relais Desserts

St Jacques de la Lande, et Rennes



La
Fruitière
du Val d'Evé®

Naturellement bon

Tartelette Argoat

(Recette pour 50 tartelettes env.)

PÂTE SUCRÉE

Ingrédients :

Farine.....	500 gr
Sucre glace.....	370 gr
Amandes en poudre.....	120 gr
Beurre frais demi-sel.....	600 gr
Œufs entiers.....	200 gr

- Mettre la farine, le sucre glace, les amandes en poudre dans une cuve avec le beurre coupé en petits morceaux bien froid.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse, sans grains de beurre. Ajouter les œufs.
- Mélanger juste ce qu'il faut.
- Débarrasser et mettre au frais.

CRÉMEUX FRAMBOISE DE RONCE

Ingrédients :

Pulpe Framboise de Ronce.....	625 gr
Jaunes d'œufs.....	165 gr
Sucre semoule.....	150 gr
Gélatine poudre.....	20 gr
Eau froide.....	120 gr
Eau de vie framboise.....	45 gr
Crème fouettée.....	625 gr

- Réaliser une crème anglaise avec la pulpe Framboise de Ronce, les jaunes et le sucre.
- Ajouter la gélatine en fin de cuisson.
- Refroidir.
- Mixer, ajouter l'eau de vie et la crème montée délicatement.
- Verser dans un cadre 40 x 60 et surgeler.

Montage et finition

- Foncer des tartelettes dans des moules carrés avec la pâte sucrée. Cuire à blanc à 140° C pendant 30 minutes environ.
- Gamir les fonds avec la crème d'amandes, ajouter quelques morceaux de pommes (25 gr par tartelette).
- Cuire une nouvelle fois environ 20 minutes, toujours à 140° C.
- Retourner les tartelettes à la sortie du four pour obtenir une surface bien plane.
- Sur le cadre de crémeux Framboise de Ronce encore congelé, faire des motifs avec de la pulpe et à l'aide d'une spatule ou d'un pinceau. Remettre au grand froid quelques instants. Glacer la surface avec un glaçage neutre.
- Découper des petits rectangles et disposer sur chaque tartelette. Décorer le bord avec 3 ou 4 Framboises de Ronce.

 Source naturelle de gustativité



CRÈME D'AMANDES

Ingrédients :

Beurre.....	250 gr
Sucre semoule.....	250 gr
Amandes en poudre.....	250 gr
Œufs entiers.....	250 gr
Crème fleurette.....	180 gr
Pommes en dés.....	350 gr

- Mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre et les amandes en poudre.
- Blanchir à la feuille sans trop foisonner. Ajouter les œufs petit à petit.
- Terminer par la crème fleurette.

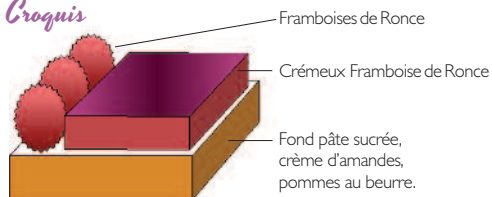
POMMES AU BEURRE

Ingrédients :

Pommes en dés.....	1000 gr
Sucre semoule.....	250 gr
Beurre demi-sel.....	125 gr

- Couper les pommes en dés réguliers.
- Fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter le sucre, puis les pommes.
- Faire revenir afin d'obtenir des pommes un peu "transparentes" sans trop forcer la cuisson.
- Egoutter pour retirer le jus et l'excès de beurre.

Croquis



Le mot du chef

Une tartelette composée de matières premières issues du terroir Breton, la pomme et la Framboise de Ronce du Val Evel d'où son nom, Argoat, la terre. ”

La Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon