



Tartelettes conversation

Les ingrédients :

- La pâte feuilletée inversée (à réaliser la veille) :

1ère détrempe : 375g de beurre pommade, 75g de farine T45 + 75g de farine T55.

2ème détrempe : 175g de farine T45 + 175g de farine T55, 110g de beurre fondu refroidi, 15cl environ d'eau, 1cs de vinaigre d'alcool blanc, 15g de fleur de sel.

La crème d'amande : 75g de beurre pommade - 75g de sucre en poudre- 75g de poudre d'amande-75g d'œuf- 35g de crème fleurette entière - 1cc de rhum - le zeste d'un citron jaune bio orange - 20 grs de crème de nougat.

La glace royale : 15g de farine - 125g de sucre glace - 1 blanc d'œuf - Quelques gouttes de jus de citron.

La réalisation :

La pâte feuilletée inversée : Je vous passe les détails puisque je n'invente rien, je copie sur Mercotte et ça marche à tous les coups ... Lire ici : <http://www.mercotte.fr/2009/02/13/la-pate-feuilletee-inversee-le-pas-a-pas>

La crème d'amande : Créméz au fouet à main le beurre pommade et le sucre puis incorporez l'œuf en prenant soin de ne pas trop travailler afin d'éviter que cet appareil lève à la cuisson. Ajoutez alors la crème fleurette, le rhum, le zeste et la crème de nougat et lissez le mélange toujours sans trop incorporer d'air. Réservez au frais.

La glace royale : Mélangez la farine et le sucre glace tamisés avec 1 blanc d'œuf, ajuster si nécessaire avec quelques gouttes de jus de citron. Réservez à température ambiante.

Le dressage : Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2mm et foncez les cercles préalablement beurrés en la laissant largement dépasser tout autour. Garnissez le fond avec la crème d'amande en prenant soin de ne pas dépasser la moitié de la hauteur de votre cercle au moule. Découpez un autre disque de pâte légèrement plus petit que le moule. Mouillez au pinceau les bords de la pâte et couvrez votre crème avec ce disque de pâte feuilletée. Utilisez le rouleau pour découper l'excédant de pâte et refroidir 15 minutes avant la suite ... Vaisselle, rangement !!!!!!!!!!!!!

Le dressage final : Déposer une fine couche de glace royale au pinceau ou à la spatule coudée ou à la petite cuillère comme moi et déposez dessus en losanges des bandelettes de tombées de pâte feuilletée préalablement dorées au jaune d'œuf. Refroidir à nouveau 30min au réfrigérateur avant la cuisson.

Cuisson : Enfournez à 175°C pendant 40min. Laissez refroidir les tartes dans les cercles avant d'y toucher et les démouler ensuite.

Bonne dégustation !

