

La Normandine

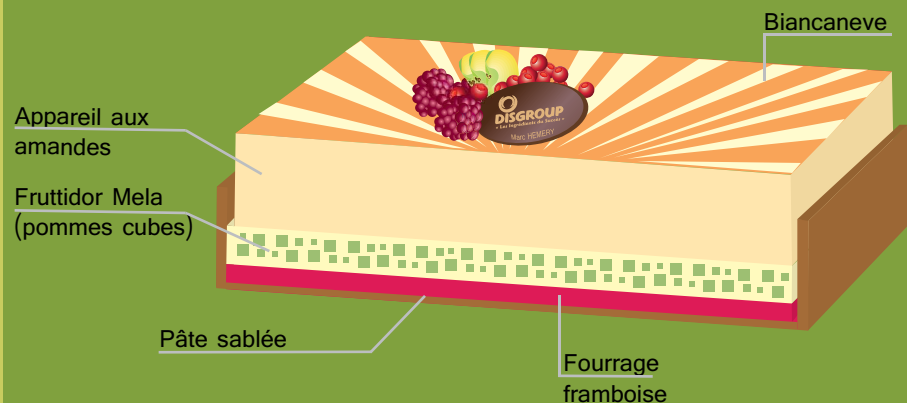


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 tartes de diamètre 220 mm.

Composition :

- Pâte sablée
- Fourrage framboise
- Fruttidor Mela (pommes cubes)
- Appareil aux amandes
- Biancaneve (sucre décor)



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Pâte Sablée

300 g de beurre
375 g de sucre glace
2 œufs
125 g de poudre d'amande
5 g de sel
500 g de farine

Appareil aux amandes

150 g de sucre
140 g de jaunes d'œufs
1 œuf
250 g de poudre d'amande DISGROUP
5 g de vanille 200 DISGROUP
75 g de Calvados DISGROUP
210 g de blancs d'œufs
50 g de sucre

Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

Monter au ruban les jaunes, l'œuf, le sucre, la vanille et la poudre d'amande. Ajouter le Calvados.
Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Mélanger délicatement les deux appareils montés.

Montage des tartes

Étaler 100 g de fourrage framboise (farcitura di lamponi) par fond de tarte et surgeler 10 mn avant d'étaler 300 g de pommes cubes par tartes.

Dresser à la poche l'appareil aux amandes et cuire aussitôt 30 mn à 160°C.

Après refroidissement, saupoudrer de Biancaneve et décorer.



Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr