

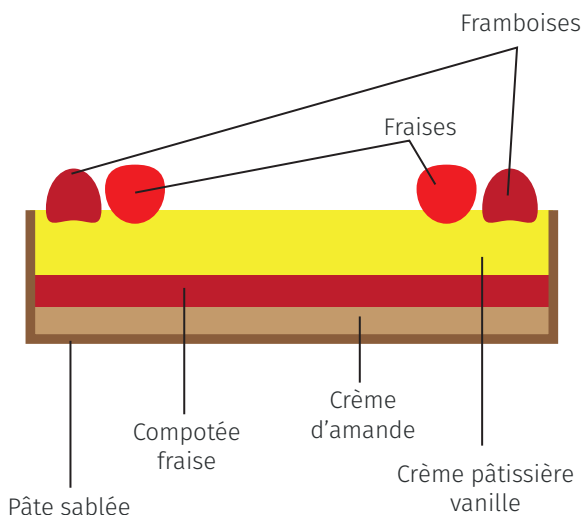


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 tartes de 240 mm de diamètre avec un cercle centrale de 100 mm

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Pour le centre, utiliser des bandelettes de 2 cm.

CRÈME D'AMANDE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre doux
- 300 g d'œuf
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème 35% DISGROUP

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide. Mélanger sans trop travailler.

COMPOTÉE FRAISE

- 200 g de demi fraises surgelées
- 350 g de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 110 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 50 g de sucre
- 9 g de pectine NH

Chauffer les fraises avec la purée, le sucre et la Lebboline. Verser le mélange à sec sucre pectine et porter à ébullition jusqu'à 103°C en mixant légèrement. Couler la compotée en bac pour refroidissement.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 1 L de lait entier
- 260 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 160 g de sucre
- 100 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 100 g de beurre
- 10 g de vanille Bourbon DISGROUP

Faire bouillir la crème et le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Au fouet, lisser cette crème et aromatiser avec la vanille.

MONTAGE DES TARTES

Dans les tartes en couronnes, dresser un fond de crème d'amandes à 1/3 de la hauteur. Cuire ces tartes 20/25 min. à 170°C. Laisser refroidir ces tartes. Étaler une fine couche de compotée fraise. Dresser la crème pâtissière vanille à la poche. Placer les fruits frais en couronne. Saupoudrer quelques fruits avec le Biancaneve et décorer.



Réf. 7547



Réf. 7547



Réf. 1268



Réf. 1455



Réf. 650301



Réf. 3353



Réf. 3549



Réf. 4482

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE