

PALETS BRETONS À LA REINE DES PRÉS, MASCARPONE ET FRAISES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
fleurs ou boutons floraux de une des prés	2 poignées
farine	140 g (Pour les palets bretons)
beurre salé	80 g (Pour les palets bretons)
Jaunes d'oeufs	2 (Pour les palets bretons)
Sucre de canne	80 g (Pour les palets bretons)
Bancs d'oeuf	2 (Pour la crème au mascarpone)
Sucre de canne	10 g (Pour la crème au mascarpone)
Mascarpone	125 g
crème fraîche fouettable	100 ml
Fraises bio	1 Ravier
pincée de sel	1

Préparation

1. La veille : Hachez 1 poignée de fleurs de reine des prés et mettez-la en macération dans la crème fraîche pour 12h au frigo. Après ces 12h de macération, filtrer la crème et placez-la dans un récipient fermé au frigo pour qu'elle reste bien froide.

-
2. Préchauffez le four à 180°.
-

3. Préparation des palets bretons : Dans un récipient, versez la farine, le sucre, le sel et les jaunes d'œufs. Mélangez du bout des doigts puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et 1 poignée de fleurs ou bouton floraux de reine des prés (uniquement les fleurs dépourvues de tiges vertes) hachée finement.

-
-
4. Laissez reposer la pâte 30 min au frigo puis versez la pâte dans des moules à tartelettes (sur 1cm d'épaisseur). Enfournez pendant 20 à 25 minutes (jusqu'à ce que les palets soient bien dorés). Laissez refroidir avant de démouler.

 5. Préparation de la crème au mascarpone : Monter la crème aromatisée à la reine des prés en chantilly (attention la crème doit être bien froide). Montez ensuite les blancs d'œuf en neige. Dans un récipient, mélangez le mascarpone avec le sucre, la crème chantilly et terminez en incorporant les blancs d'œuf battus en neige.

 6. Pour le dressage : Versez la crème dans une poche à douille et garnissez les palets bretons (attendez qu'ils soient bien froids, sinon la crème va fondre). Coupez les fraises et déposez-les sur la crème au mascarpone.
-