

TARTELETTE AUX FRAISES ET EGOPODES



Ingrédients pour 8 Tartelettes

Ingrédient	Quantité
beurre pommade	120 gr
sucre très fin	110 gr
amande en poudre	25 gr
farine	230 gr
jaunes oeuf	1
Extrait de vanille	1 càc
sel	1 pincée
Mascarpone bien froid	250 gr
Jeunes pousses d'égupode	20-30 branches

Préparation

- 1 Préparation du fond de tarte Dans un plat mélanger 60 gr de sucre, le beurre pommade, la poudre d'amande, la vanille et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et homogène. Ajoutez l'oeuf et mélanger à nouveau Incorporer la farine tamisée à la préparation sans trop travailler la pâte. Former une boule ensuite fraser le trois fois avec la paume de la main. Etaler la pâte sur 5mm d'épaisseur et découper 8 cercles de pâte. Réserver les entre deux feuilles de papier surfurisé et réserver minimum 2 heures au frais. Préchauffer votre four à 170°. Sorter les tartelettes du frigo et mettre les cuire sur un tapis micro-perforé pendant 5 à 8 minutes. Sorter les tartelettes du four. 2 Préparation du sirop et batonnets confits d'Egupode. Laver l'Egupode. Découper une dizaine de branches en petits morceaux de 1cm. Passer le reste de l'Egupode (branche et feuille) au jazz max afin d'en récolter le jus. Peser le jus et le mettre ainsi que les batonnets et la même quantité de sucre que le jus dans un poëlon. Laisser cuire en sirop jusqu'à ce que les batonnets soient confits. Séparer les batonnets du sirop. Laisser le sirop refroidir. 3 Préparation de la crème. Mélanger le mascarpone avec l'oeuf et le sirop. 4 Montage Sur les tartelettes, étaler la crème. Disposer les fraises découpées en petit dés sur la crème. Disposer les batonnets d'Egupode sur les fraises.
2. Si vous n'avez pas le temps pour la préparation des tartelettes ou que vous n'avez pas envie de produits laitiers, vous pouvez servir les fraises avec les bâtonnets confits d'Egupode. Verser du sirop sur les fraises (attention à la quantités). Succès garantis également.