

TARTELETTE - TUILE - CRÈME À LA REINE DES PRÉS



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
prunes de Namur altesse simple	6 pièces (ou autre prune, abricot ...)
Lait entier	400 ml (ou lait végétal)
Oeufs	5 pièces
Fécule de maïs	60 gr
farine de riz	145 gr
amandes hachées	75 gr
farine sarrasin	70 gr
amidon tapioca	30 gr
crème fraîche	150 ml
Sucre fin	350 gr ((ou miel/sirop agave pour la garniture))
jus d'orange	1 pièce
beurre salé	150 gr
inflorescences de reine des prés	24 pièces (en fleurs ou en boutons (si séchées environ 8 inflorescences))

Préparation

1. Préparer la pâte sablée sans gluten - Faire infuser la RDP dans le beurre fondu durant 1h. Ensuite filtrer. - Dans un plat, mélanger la farine (préalablement tamisée si vous utilisez le mix de farines sans gluten proposé), le beurre infusé, le sucre, l'œuf. - Pétrir à la main ou au robot. - Etaler la pâte au rouleau et garnir le moule beurré NB: Les ingrédients par étape sont proposés en photo ci-contre.
2. Garnir la pâte et cuire à 175° durant 30 minutes : - Enlever les fleurs de leurs pédoncules, les hacher et les ajouter à la crème. (Idéalement les laisser infuser 1 heure au moins) - Allumer le four à 175°C. - Poser les prunes la face coupée sur la pâte. - Casser les œufs ; les fouetter avec la crème et le sucre. - Faire cuire 30 minutes sur 175. - Laissez refroidir. - Découper des ronds à l'emporte-pièce en les

Faire la tarte la veille !

3. 3. Faire la crème à la reine des prés : - Infuser 5 inflorescences finement hachées dans le lait durant au moins 1 heure. - Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre ; le sel, la fécule. - Faire cuire environ 7 minutes en mélangeant. Ne pas dépasser 90 degrés. - Mettre la crème dans un pipette pour le dressage, laisser refroidir. - Servir le reste de la crème dans un pot à part. - Laisser reposer au frais plusieurs heures pour laisser l'arôme s'exprimer.

4. 4. Faire la tuile dentelle (inspirée du biscuit Brugse kletskep) - Mélanger dans l'ordre le sucre, les amandes, la farine, le jus d'orange, le beurre fondu légèrement refroidi dans lequel la RDP aura été infusée. - Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur pour raffermir la préparation. - Faites cuire à 190° en faisant des petits tas étalés avec 1 fourchette trempée dans de l'eau . - Mouler dès la sortie du four sur un grand rouleau à pâtisserie - L'arôme se dégage de manière optimale après plusieurs heures. Il convient donc de les préparer bien à l'avance. - Se conserve bien au sec et au frais dans une boîte en fer.

5. 5. Dressage de l'assiette pour marier l'altesse prune de Namur (à la saveur acidulée) avec la reine des prés, saveur d'amande et de miel. - Placer au centre de l'assiette le rond de tartelette avec la prune rouge bien visible, évocation du manteau pourpre royal, couleur des tiges et pétioles de la reine des prés. - A l'aide d'une pipette, tracer une spirale de crème (rappel de l'ancien nom de la reine des prés : spirée et de la couleur de l'hermine évoquant la fourrure du manteau royal et la couleur les inflorescences). - Parsemer de grains de framboises ou de framboises entières. - Planter la tuile de dentelle au bord de la tartelette pour évoquer le port altier de la reine des prés et éparpiller quelques brisures de tuile sur la spirale. Suggestion : une poudre de framboises séchées et reine des prés peut être saupoudrée sur la spirale. Remarque : la reine des prés développe ses arômes de manière optimale après plusieurs semaines ou mois de séchage naturel. Il faut alors en utiliser beaucoup moins ; ce qui permet de préserver les stations et aussi d'en profiter en hiver !
