

TARTELETTES MYRTILLES ET ORIGAN



Ingrédients pour 25 pièces

Ingrediént	Quantité
pâte à tarte sucrée	500 gr
feuilles et fleurs d'origan	40 gr
eau	250 gr
sucré	100 gr
Agar agar	2 gr
Mascarpone	200 gr
crème entière	200 gr

Préparation

1. Réaliser un sirop nature avec l'eau et le sucre. Porter à ébullition pendant 10 minutes.

2. Hacher les feuilles et les fleurs d'origan et les placer dans un récipient étroit et haut.

3. Retirer le sirop du feu et le verser sur les feuilles et fleurs d'origan. Mixer directement.

4. Filtrer et réserver le sirop d'origan au frigo.

Gel à l'origan

1. Faire chauffer 100 grammes de sirop. Dès que ça bout, ajouter 2 grammes d'agar-agar et laisser bouillir pendant 1 minutes. Retirer du feu. Débarrasser sur une plaque et laisser prendre à température ambiante.

2. Mixer et réserver.

Crème montée à l'origan

1. Monter la crème et le mascarpone avec 100 grammes de sirop d'origan. Mettre en poche et réserver au frais.

Montage

1. Garnir les fonds de tarte refroidis avec la crème montée. Ajouter des myrtilles fraîches et des petits points de gel à l'origan. Décorer avec des feuilles et fleurs d'origan.
