## TARTELETTES MYRTILLES ET ORIGAN & CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 25 pièces

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

## **Préparation**

1.	Réaliser	un sirop	nature ave	: l'eau et le	e sucre. Porte	r à ébullition	pendant 10 minutes.	
----	----------	----------	------------	---------------	----------------	----------------	---------------------	--

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

- 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.

rème	e 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.
onta	age
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.