

TARTELETTES « ROSE » DE PÊCHES ET CHANTILLY DE CARAMEL AUX GRAINES DE BERCE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 tartelettes

Ingrédient	Quantité
Graines de berce	7 c. à s. rase
Belles pêches	4 pcs
Beurre de ferme salé	250 gr (pour les tartelettes)
Beurre de ferme salé	30 gr (pour le caramel)
farine	350 gr
Sucre de canne	125 gr (pour les tartelettes)
Sucre de canne	100 gr (pour le caramel)
Oeufs	4 pcs
poudre de noisettes	100 gr
crème fraîche fouettable	250 ml
Mascarpone	125 gr
de fleur de sel	1 pincée

Préparation

1. Lavez les graines de berce et hachez-les finement.
-

2. Préparez les tartelettes : préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine, 2 œufs, 150 gr de beurre ramolli, 50 gr de sucre et une pincée de sel pour former une pâte sablée. Étalez cette pâte au rouleau sur un plan de travail généreusement fariné et découper 12 disques pour réaliser des tartelettes. Déposez les disques de pâte sablée dans des moules à tartelettes en silicone et précuire 10 min au four. Avec le reste de la pâte vous pouvez réaliser des feuilles en pâte pour la décoration à cuire 10 à 15 min à 180°C. Coupez les pêches en 4 et ôtez le noyau. A l'aide d'un couteau bien aiguisé coupez des lamelles de pêche de 1 à 2 mm d'épaisseur et disposez-les sur un essuie propre et sec.
-

3. Préparez l'appareil : mélangez 2 œufs, 75 gr de sucre, 100 gr de beurre mou, la poudre de noisettes et 2 c. à s. de graines de berce.

4. Étalez l'appareil sur les fonds de tartelettes.

5. Enroulez une lamelle de pêche sur elle-même et plantez-la dans la pâte. Enroulez ensuite une seconde lamelle autour de la première et ainsi de suite jusqu'à obtenir une belle fleur de rose aux dimensions de la tartelette. Enfourez 30 à 40 min au four.

6. Pour la chantilly de caramel aux graines de berce : faites chauffer 125 ml de crème dans un poêlon avec 2 c. à s. de graines de berce hachées jusqu'à ébullition. Coupez alors le feu et ajoutez 3 c. à s. de graines de berce. Laissez infuser le tout 10 minutes puis mixez et filtrez la crème en pressant pour extraire un maximum de liquide. Préparez un caramel à sec en mettant 100 gr de sucre dans une casserole à fond épais. Faire chauffer sur feu doux sans remuer jusqu'à obtenir un caramel blond. Ajoutez alors la crème à la berce et mélangez le tout. Pour terminer ajouter 30 gr de beurre salé, une pincée de fleur de sel, et laissez bouillonner doucement pendant 2 min. Versez dans un bol et laissez totalement refroidir. Quand c'est bien froid, mélangez le mascarpone avec le caramel de façon à obtenir une belle crème. Montez 125 ml de crème fraîche et incorporez-la délicatement au mascarpone.

7. Pour le dressage : déposez dans une assiette une tartelette, décorez l'assiette avec des feuilles de pâte, la chantilly de caramel aux graines de berce (en vous munissant d'une poche à douille) et parsemez de pralin ou de noix torréfiées et concassées.
