

*Tartelette à la pâte de fruits
de Sucrine du Berry*



Les jeunes réveillent les légumes anciens

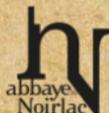
rencontres culinaires à
l'abbaye de Noirlac
28 mai 2019



UNION RÉGIONALE DES REGROUPEMENTS
DE CULTUREURS DE LA RÉGION CENTRE



académie
d'Orléans-Tours



abbaye
Noirlac

Recette du
dispositif Tremplin et
des élèves de l'EME
Chantemerle
collège Rosa Parks
Châteauroux (36)

Contact : Bertrand Guillaumin
ce.0360541t@ac-orleans-tours.fr



L'EUROPE
s'engage
Centre de la Loire
avec le FEADER



L'UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



Centre-Val de Loire



CENTRE LOIRE



CPI
BUSSIÈRE



Tartelette à la pâte de fruits de Sucrine du Berry

pour 24 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

- 120g de farine type 55 tamisée avec
- 3g de levure chimique
- 90g de beurre doux
- 70g de sucre en poudre + 1 sachet
de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeufs
- 1g (une belle pincée) de fleur de sel

Pour les pâtes de fruits :

- 350 g de purée de sucrine
- 400 g de sucre
- 1 sachet de Vitpris®
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 60 g de sucre cristal pour décorer
(facultatif)
- graines de sucrine torréfiées.

Pâte sablée : Blanchissez les jaunes et le sucre. Incorporez le beurre pommade tout en fouettant. Ajoutez ensuite la farine tamisée avec la levure ainsi que le sel. Incorporez-la à la maryse pour obtenir un mélange homogène, sans insister. Divisez la pâte en 24 boules (environ 13 g). Déposez chaque boule dans un moule à mini tartelettes. Enfourez pour 12 mn à 180 °C. Laissez refroidir avant de démouler.

Pâte de sucrine : Faites cuire la sucrine coupée en petits dés dans 2 cuillères à soupe d'eau. Passez au presse purée. Faites chauffer la purée dans une casserole. Mélangez le Vitpris® avec 40 g de sucre et versez peu à peu ce mélange sur la purée, en remuant. Ajoutez le sucre restant en pluie et porter l'ensemble à 105 °C. Ajoutez le jus de citron en fin de cuisson. Versez dans des moules silicones demi sphère de 4 cm de diamètre et laissez reposer à température ambiante. Placez une demi sphère de pâte de sucrine sur chaque tartelette, saupoudrez de sucre (facultatif) et décorez avec une graine de sucrine torréfiée.

