



La tarte conversation [sans gluten] De l'émission de M6 - Le meilleur pâtissier

[préparation 1 heure 10 mn - refroidissement 45 mn - cuisson 45 mn]

Ingrédients

La pâte feuilletée rapide

- 2 pâtes feuilletées surgelées de la marque Schär.

La crème d'amande

- 75g de beurre ramolli

- 75g de sucre semoule
- 75g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 35 g de crème fleurette entière
- 1 cuillerée à café de rhum,
- le zeste d'1/2 orange

La glace royale

- 15g de farine de riz
- 125g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- quelques gouttes de jus de citron.

Préparation

La crème d'amande

Mélangez à la maryse et sans trop travailler l'appareil le beurre pommade et le sucre puis la poudre d'amande.

Ajoutez l'œuf et la crème le rhum, le zeste.

Lissez le mélange.

La glace royale

Tamiser 15g de farine avec 125g de sucre glace, mélanger vivement avec 1 blanc d'œuf

Ajouter quelques gouttes de jus de citron. Réserver.

Le fonçage des moules

Foncez les cercles préalablement beurrés en la laissant largement dépasser tout autour.

Remplissez la tarte à moitié de crème d'amande.

Découpez un autre disque de pâte légèrement plus petit que le moule.

Mouillez au pinceau les bords de la pâte.

Posez sur la crème d'amande le disque de pâte feuilletée.

Passez le rouleau pour souder et enlever l'excédent de pâte.

Placez 15 min au froid.

Découpez des bandelettes de pâte dans les rognures pour la finition des tartelettes.

Dorez-les à l'oeuf et réserver-les au frais.

Le dressage final

Étalez une fine couche de glace royale au pinceau ou à la spatule coudée.

Déposez dessus en losanges les bandelettes de pâte feuilletée.

Réserver 30 min au réfrigérateur.

Enfournez à 170°/180° 40/45min*.

Laissez refroidir les tartes avant de les décercler.

Dégustez.