

Tartelettes aux fraise réserve originale Boutevill

F01333



Desserts



Four

Pâte sablée garnie d'une crème fouettée, fraises parfumées au baume de Bouteville , myrtilles et feuilles de menthe.



Mise en place

Réaliser la pâte sablée :

Dans un bol délayez l'oeuf, le sucre, le zeste de citron et la pincée de sel.

Dans un saladier mettre la farine, ajouter au centre le contenu du bol et le beurre en pommade.

Bien mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène, laisser reposer 2 heures au frais.

Étalez ensuite au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné, garnir ensuite les moule à tartelette préalablement beurré.

A l'aide d'une fourchette piquer la pâte afin qu'elle ne gonfle pas trop à la cuisson.

Cuire au four à 180° pendant environ 15 minutes.

Monter au fouet la crème fleurette, puis ajouter le sucre glace, afin d'obtenir une belle chantilly.

Laver et préparer les fraises et les couper en deux.

Mise en oeuvre

Garnir les tartelettes de chantilly, ajouter les fraises, les myrtilles, le bouquet de feuille de menthe. Terminer par quelques gouttes de réserve originale Bouteville sur les fraises.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	1 trait
Fraises		9 pièce
Farine de blé		200 g
Beurre cru		80 g
Sucre semoule		80 g
Oeuf		1 pces
Crème liquide		30 ml
Sucre glace		15 g
Menthe fraiche		3 bouquet
Myrtilles fraiches		3 pièce
Citron jaune		1 pces

