

Crousti'Myrtilles-Fruits Rouges
Pour 15 tartelettes de 7,5 cm de Ø



1. **PÂTE À SABLÉ BRETON**

250 g de beurre pommade
250 g de sucre
150 g de jaunes d'œufs
5 g de sel
375 g de farine
10 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre, les jaunes et le sel. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisés ensemble, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de l'étaler sur 7 mm d'épaisseur puis dériver 15 fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7,5 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)**

1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

600 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Etaler le fourrage croquant fruits rouges sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 7,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

4. **CRÈME LÉGÈRE À LA MYRTILLE**

360 g de Fourrage Myrtille ancel
90 g de crème fouettée

Incorporer la crème fouettée dans le fourrage myrtille en mélangeant délicatement. Répartir le mélange dans 15 dômes en silicone (moule fourni), lisser la surface puis surgeler.

5. **GLAÇAGE MIROIR À CHAUD POURPRE ANCEL**

400 g de Glaçage Miroir à chaud Pourpre ancel

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

6. **FRUITS ROUGES**

300 g de fruits rouges frais au choix

7. **MONTAGE ET FINITION**

A l'aide d'une spatule lisser le dessus des sablés breton avec de la crème pâtissière. Déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant fruits rouges. Démouler puis glacer les dômes de crème légère à la myrtille encore congelés avec le glaçage miroir pourpre à 45°C. Réserver au

congélateur quelques minutes. Déposer un dôme violet sur chaque tartelette en allant jusqu'au bord du sablé pour que celui-ci soit excentré. Décorer avec des fruits rouges préalablement nappés avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel.