

Tartelettes crumble aux fruits

15 pces, 8cm diamètre

<u>Ingrédients</u> 35g beurre 35g sucre 35g poudre d'amande grise 0,5g sel fin 35g œufs	<u>Crème d'amande</u> Crémer le sucre et le beurre à la feuille. Incorporer la poudre d'amande et le sel. Quand l'appareil est bien homogène, ajouter les œufs battus et laisser le mélange foisonner dans le batteur à vitesse moyenne. Quand le mélange à bien blanchie, arrêter le batteur et réserver au frais, dans une poche à douille.
<u>Ingrédients</u> 112.5g sucre glace 137.5g beurre 70g œufs entier 37.5g poudre d'amande 312.5g farine T55 2.5g sel fin 60g jaune d'œuf 15g crème liquide	<u>Pâte sucrée</u> Crémer le sucre et le beurre à la feuille. Ajouter les œufs battus. Incorporer enfin les poudres. Fraser à la main sur un plan de travail propre, aplatir un peu le pâton, filmer au contact et laisser reposer au frais. Abaissier et fonder les fonds de tarte. Les cuire à blanc 15 minutes à 160°C au four ventilé, avec la crème d'amande. A mi-cuisson, dorer l'extérieur et les rebords intérieur de la tartelette. A la sortie du four, placer au surgélateur pour un refroidissement rapide avant de conserver au frais.
<u>Ingrédients</u> 400g fruits frais 1 filet de jus de citron 25g miel de fleur (Quantité indicative, elle dépend du fruit utilisé)	<u>Compotée de fruits</u> Préparer les fruits. Cuire à feu moyen les fruits avec le miel, pour une saveur sucrée naturelle et une note supplémentaire, jusqu'à obtention de la texture désirée. Débarrasser, filmer au contact et placer au surgélateur pour un refroidissement

	rapide avant de conserver au frais en attendant l'utilisation.
<u><i>Ingrédients</i></u> 250g beurre 250g sucre en poudre 250g poudre d'amande 250g farine T55	<u><i>Crumble</i></u> Crémer le sucre et le beurre à la feuille. Ajouter les poudres. Emietter de manière irrégulière la pâte sur une plaque, cuire au four ventilé à 190°C 15 à 20 minutes, jusqu'à belle coloration.
<u><i>Ingrédients</i></u> Qs fleur de sel	<u><i>Montage</i></u> Garnir les fonds de tartelettes avec la crème d'amande avant cuisson. Après refroidissement, remplir la tartelette avec la compoté à hauteur. Recouvrir généreusement de crumble. Finir avec un peu de fleur de sel.