



TARTELETTE AUX FRAISES, PAVOT ET COQUELICOT



Nombre de personnes : 8
Temps de préparation : 30mn
Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton aux graines de pavot : 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d’œufs – 80g de poudre d’amandes – 1 pincée de fleur de sel – 2 cuil. à soupe de graines de pavot

La chantilly de mascarpone au coquelicot : 20cl de crème liquide entière – 100g de mascarpone – 4cl de sirop de coquelicot

Le coulis de fraise vanille : 250g de fraises – 100g d’eau – 67g de sucre semoule – 1 gousse de vanille

Dressage : confiture de fraises – graines de pavot – pétales de coquelicot – feuilles de menthe

Progression :

Le sablé breton aux graines de pavot : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine, la fleur de sel, et les graines de pavot. Mélangez l'ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 10 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un petit emporte-pièce rectangulaire, découpez des fonds de sablé. Laissez refroidir. Réservez.

La chantilly de mascarpone au coquelicot : Dans le bol d'un robot, mettez la crème liquide, le mascarpone et le sirop de coquelicot. Montez en chantilly. Disposez cette chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée. Réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Le coulis de fraise vanille : Faites un sirop à 20°C de densité, en portant à ébullition l'eau avec le sucre, et la gousse de vanille fendue et grattée. Stoppez la cuisson, puis laissez refroidir. Mixez avec les fraises équeutées et coupées.

Dressage : Sur chaque sablé, badigeonnez au pinceau un peu de confiture à la fraise, dressez la chantilly de mascarpone au coquelicot. Répartissez les fraises coupées en 2, badigeonnez-les d'un peu de sirop à la vanille. Parsemez de graines de pavot, ajoutez 3 fines feuilles de menthe, et un pétale de coquelicot. Faites des points de coulis sur l'assiette.

Le mot de Sandrine :

Une petite tartelette façon finger revisitée très féminine, rouge, chic et gourmande. Le coquelicot peut être remplacé par de l'hibiscus, le pavot par des pistaches vertes, et n'hésitez pas à jouer aussi sur les formes. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>