

Tarte aux mirabelles revisitée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|---------------|
| 197708 | Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g | 10 Pièce |
| 42008 | Mirabelle oreillons 1 kg | 600 Gramme |
| 217497 | Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire | 0.5 Litre |
| 37991 | Mascarpone 40% MG 500 g | 20 Centilitre |
| | Beurre demi-sel | 50 Gramme |
| | Miel de thym | 10 Centilitre |

Etapes de préparation

- 1 Cuire au préalable les fonds de tarte au four sur grille avec le support aluminium à 160°C pendant 15/20 minutes en fonction des volumes. Laisser refroidir hors de la barquette.
- 2 Cuire la crème brûlée à la casserole à feu moyen. La couler en plaque puis la passer en cellule de refroidissement.
- 3 Monter la mascarpone au batteur puis ajouter la crème brûlée. Réserver.
- 4 Faire fondre le beurre et ajouter les mirabelles pour les cuire pendant 5 minutes. Ajouter le miel puis réserver.
- 5 Effectuer le montage dans un verre tubo : au fond la crème brûlée mascarpone, les fruits, puis le fond sablé concassé. Finition du décor avec une branche de thym.