

Mirliton fraise



Ingrédients (pour 20 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.8	Garniture fraise en poche 1 kg ANDROS CHEF	0221993
1	Farine	~
0.5	Beurre	~
0.16	Jaunes d'œufs	~
0.36	Eau	~
0.025	Sel	~
0.2	Sucre glace	~
0.1	Poudre d'amandes	~
0.1	Poudre de noisettes	~
0.3	Oeufs entiers	~
PM	Amandes effilées	~
PM	Sucre glace	~

Étapes de préparation

- 1 Pâte à foncer - Mélanger le beurre froid, la farine, le sel. Ajouter l'eau et les jaunes d'œufs. Mélanger sommairement. Stocker au froid positif pour 2 heures minimum.
- 2 Garniture noisette - Mélanger et tamiser ensemble la poudre d'amandes, la poudre de noisettes et le sucre glace. Ajouter les œufs entiers et bien mélanger.
- 3 Foncer les fonds de tartelettes sur une épaisseur de 2 mm et laisser reposer au froid pour une heure. Garnir chaque fond de 50 g de garniture fraise. Recouvrir de garniture amande noisette. Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de

3

sucre glace. Faire cuire à 210°C jusqu'à coloration. Après cuisson, disposer sur une grille jusqu'à total refroidissement.