Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème de framboises aux myrtilles, tuile croustillante aux écorces d'oranges

Ingrédients

Préparation

Tuile :
Zestez l'orange et pressez-en le jus, ainsi que celui d'une autre orange afin d'obtenir 100 g de jus au total.
Ramollissez le beurre en pommade, émulsionnez-le avec le sucre.
Ajoutez progressivement le jus d'orange légèrement tiédi.
Terminez par la farine et le zeste d'orange.
Préchauffez le four à 180°C.
Etalez la pâte en petites quantités à l'aide d'une cuiller, sur une plaque avec du papier de cuisson.
Enfournez et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Crème de Framboises aux Myrtilles :
Lavez et égouttez les framboises. Réservez-en quelques-unes pour la présentation.
Mixez toutes les autres et ajoutez le sucre, puis les oeufs entiers.
Placez le tout dans un saladier et laissez cuire au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.
Laissez tiédir, puis ajoutez le beurre tout en mixant. Réservez au frigo.

Finition et dressage :
Intercalez successivement les tuiles croustillantes, la crème à laquelle vous ajoutez les myrtilles à la minute et les fruits rouges afin d'obtenir une '1000 feuilles'.
Décorez d'un trait de coulis de framboises.

Commentaires

Tuile à l'Orange : 250 g de sucre 65 g de farine 100 g de jus d'orange 125 g de beurre fondu le zeste d'une orange Moëlleux à la Pistache (variante) : 125 g de beurre 125 g de sucre glace 165 g de poudre d'amandes 1 c.à.s. de pâte de pistache 4 oeufs entiers Crème de Framboises : 250 g de framboises 250 g d'oeufs entiers 125 g de sucre 375 g de beurre Q.S. de Myrtilles fraîches

Notes :