



Guide My Table

Tartelette Cerises / Estragon



6 tartelettes



120 minutes

INGREDIENTS

Pâte sucrée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre doux (froid)
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Crème montée mascarpone estragon :

- 200 g de mascarpone
- 150 ml de crème liquide entière (bien froide)
- 20 g de sucre glace
- 1 c. à soupe d'estragon frais finement ciselé

Coulis de cerises :

- 300 g de cerises taillées en deux (dénoyautées)
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron

Cerises fraîches marinées :

- 200 g de cerises taillées en deux
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Quelques feuilles d'estragon frais

PRÉPARATIONS

1. Pâte sucrée :

- Mélangez la farine, le beurre, le sucre glace, le sel et l'œuf pour former une boule de pâte. Reposez 1 heure au frais, étalez, foncez les moules et cuisez 15 min à 180°C.

2. Crème mascarpone estragon :

- Fouettez le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace jusqu'à consistance ferme. Incorporez l'estragon et réservez.

3. Coulis de cerises :

- Faites cuire les cerises avec le sucre et le citron, mixez et tamisez. Laissez refroidir.

4. Cerises marinées :

- Mélangez les cerises, le sucre, le jus de citron et l'estragon. Marinez 30 min.

5. Assemblage :

- Garnissez les fonds de tartelette de coulis, ajoutez la crème et disposez les cerises marinées. Décorez avec de l'estragon.

Conseil du chef :

Servez les tartelettes bien fraîches pour profiter du contraste des saveurs entre la douceur de la cerise et la fraîcheur anisée de l'estragon.

Valeur nutritionnelle (par tartelette)

Calories : 310 kcal

Protéines : 4 g

Lipides : 20 g

Glucides : 30 g

Fibres : 2 g

Sucres : 20 g