



Framboise / Raspberry

Mûre / Blackberry



Tartelettes mûre et framboise Willamette

Blackberry and Willamette raspberry tartlets

Gennaro Vitto
Créateur culinaire, Londres
Food Creator, London



Tartelettes mûre et framboisie Willamette

Blackberry and Willamette raspberry tartlets

CRÈME FRAMBOISE

Lait entier	300g
Gousse de vanille	1
Jaune d'œuf pasteurisé	60g
Farine 0	25g
Sucre semoule	25g
Géifiant végétal	30g
Purée de framboise PONTIER	200g

Dans une casserole, faire bouillir le lait entier et la gousse de vanille. Pendant ce temps, mélanger le jaune d'œuf pasteurisé, la farine, le sucre semoule et 15g de géifiant végétal dans un bol. Verser le lait bouilli sur la préparation et bien mélanger. Passer le mélange au chinois et placer le dans un robot Thermomix. Mélanger quelques minutes à la vitesse 3 pour faire baisser la température. Ajouter lentement la purée de framboise PONTIER tout en continuant à mélanger. Régler la température à 100°C à la vitesse 3 et mélanger. Ajouter ensuite les 15g de géifiant végétal et continuer à mélanger jusqu'à épaississement de la compote. Placer le mélange dans un entonnoir à piston et verser dans le moule.

TERRE DE CACAO

Beurre	300g
Sucre semoule	250g
Farine 00	350g
Poudre de cacao amère	200g

Mélanger tous les ingrédients dans un robot Kitchen Aid. Étaler sur 3mm de hauteur avec la rouleuse, et faire cuire au four à 170°C pendant 12 minutes.

GELÉE MÛRE

Purée de mûre PONTIER	500g
Agar Agar	4g

Faire bouillir les 2 ingrédients. Placer hors du feu pour laisser prendre et lorsque la préparation est froide, mélanger dans un robot Thermomix jusqu'à obtention d'une crème.

PURÉE LAITUE ET ÉPINARD

Jeunes pousses de laitue	100g
Pousses d'épinard	100g
Sucre glace	15g
Graines de vanille	4g
Gélatine	5g

Dans un robot Thermomix, mixer les jeunes pousses de laitue, les pousses d'épinard, le sucre glace et les graines de vanille. Mélanger jusqu'à 50°C, ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée et laisser fondre. Refroidir le mélange dans de l'eau glacée en mélangeant.

DRESSAGE

Poser une fine couche de Terre de cacao cuite dans le fond d'un cercle en métal, verser la crème de framboise et laisser prendre au réfrigérateur. Lorsque la préparation a pris, recouvrir de purée laitue et épinard, retirer le cercle et décorer le dessert avec des billes de gelée mûre et quelques feuilles de printemps.

RASPBERRY CREAM

Whole milk	300g
Vanilla pod	1
Pasteurized egg yolk	60g
Flour 0	25g
Caster sugar	25g
Veggie gel	30g
PONTIER raspberry puree	200g

Place the whole milk and vanilla pods in a saucepan and bring to the boil. In the meantime mix the egg yolk, flour, caster sugar and 15g of veggie gel in a bowl. Pour the boiling milk into this mixture and stir well. Filter through a chinois sieve and pour into a Thermomixer. Mix for a few minutes at speed 3 to bring the temperature down. Slowly add PONTIER raspberry puree whilst continuing to mix. Then set the temperature to 100°C at speed 3 and mix again. Finally add the other 15g of veggie gel and keep mixing until the compote is thick. Put the mixture in an automatic portionner funnel and pour into the mould.

TERRE DE CACAO

Butter	300g
Caster sugar	250g
Flour 00	350g
Bitter cocoa powder	200g

Mix all the ingredients together in a Kitchen Aid mixer. Spread out a 3mm thick layer using a roller and cook in a 170°C oven for about 12 minutes.

BLACKBERRY JELLY

PONTIER blackberry purée	500g
Agar Agar	4g

Bring the two ingredients to the boil. Remove from the heat and leave to set. When cold mix in a Thermomixer until it becomes creamy.

LETTUCE AND SPINACH PUREE

Little Gem lettuce	100g
Baby Spinach	100g
Icing sugar	15g
Vanilla seeds	4g
Gelatine	5g

Mix the lettuce, spinach, sugar and vanilla in a Thermomixer. Mix until it reaches 50°C, then add the previously hydrated gelatine and leave to melt. Mix in iced water to cool.

ASSEMBLY

Put a thin layer of cooked Terre de cacao at the base of a metal ring, pour the raspberry cream on top and leave to set in the fridge. When set, remove the ring and top the dessert with dots of blackberry jelly cream, lettuce and spinach puree and spring leaf.

