



Rêve d'une nuit d'été

Recette d'Annette Gerber, Restaurant Waldheim à Berne
Vainqueur du concours créatif de HUG «Tartelettes Phantasia 2010» dans la catégorie
«professionnels avec formation»

Sucettes After Eight

Recette pour 10 HUG Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

Ingrédients :

20 HUG Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm
10 After Eight
10 bâtonnets en bois
150 g de couverture vanille tempérée
Sucre en poudre pour saupoudrer

Garniture au chocolat :

125 g de couverture noire 70 %
80 g de beurre
1 œuf
1 jaune d'œuf
35 g de sucre

Préparation :

Découper des formes rondes d'After Eight à l'emporte-pièce et les disposer dans les HUG Tartelettes.

Pour la garniture au chocolat, hacher finement la couverture noire et la faire fondre avec le beurre au bain-marie. Battre l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre au bain-marie chaud, puis jusqu'à refroidissement. Mélanger la masse au chocolat et l'appareil à l'œuf et en garnir les HUG Tartelettes. Réserver au frais.

Assembler chaque fois deux tartelettes avec un bâtonnet en bois et enrober de couverture vanille tempérée. Placer au frais et saupoudrer de sucre en poudre à volonté.





Parfait aux abricots dans des HUG Choco-Tartelettes Royal

Recette pour 10 HUG Choco-Tartelettes Royal

Ingrédients:

200 g	de coulis d'abricot, non sucré
100 g	de sucre
125 g	d'œuf entier
250 g	de crème
60 g	de petits dés d'abricots séchés, marinés dans de l'abricotine
10	HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm
10	moules cylindriques chemisés de papier sulfurisé

Préparation :

Battre en mousse le sucre et l'œuf entier au bain-marie chaud, puis fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement le coulis d'abricot et la crème fouettée.

Ajouter les petits dés d'abricots secs marinés, mélanger et verser l'appareil dans les petits moules cylindriques préparés.



**Préparation :**

Pour les aspics aux petits fruits, porter à ébullition le sirop de framboise et le vin blanc, et y faire dissoudre la gélatine ramollie. Ajouter les petits fruits d'été et le prosecco et remplir à moitié les verres shot de cette préparation.

Pour la crème de fleurs de sureau, battre le sirop et le jaune d'œuf au bain-marie chaud, y dissoudre la gélatine et fouetter la masse jusqu'à refroidissement. Incorporer la crème fouettée et verser dans les petits verres. Placer au frais.

Pour les tuiles aux framboises, saupoudrer une feuille en silicone de bonbons à la framboise moulus et faire fondre au four à 200 °C, puis laisser refroidir.

Garnir les tartelettes avec le reste de crème et les petits fruits d'été.

Décoration :

50 g	de coulis de framboise
200 g	de compote d'abricots secs à l'abricotine
10 f.	de menthe
10	framboises
30 g	de pistaches, hachées
10	fleurs en chocolat
30	pâquerettes

