



Tartelettes à la pâte feuilletée au beurre HUG garnies de mûres et de poires

Un dessert exclusif de HUG – créé tout spécialement par le grand cuisinier Oskar Marti, restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 20 tartelettes à la pâte feuilletée au beurre HUG de Ø 8,5 cm

Ingrédients

| | |
|------------|---|
| 75 g | sucré |
| 25 g | yogourt |
| 2 feuilles | gélatine |
| 250 g | crème fouettée |
| | cresson de Para* |
| | fleurs de pourpier* |
| 2 | poires williams épluchées et coupées en fines lamelles |
| 100 g | purée de mûres entremêlée de 20 g de sucre glace |
| | * peuvent également être remplacés par des fleurs de capucine ou de la menthe |



Préparation:

Chauffer légèrement la purée de mûres avec le sucre. Faire ramollir la gélatine à l'eau, l'égoutter, la mélanger au yogourt et incorporer à la préparation aux mûres, laisser refroidir un peu puis incorporer la crème. Verser ensuite dans un plat profond et laisser refroidir.

Répartir les lamelles de poires dans les tartelettes. Former des portions de mousse aux mûres avec une cuillère et en garnir les tartelettes. Epicer de fleurs de cresson de Para effeuillées, décorer avec des mûres et recouvrir des 10 tartelettes à la pâte feuilletée restantes, de manière à former des coquillages.

Disposer sur des assiettes, décorer avec les fleurs de pourpier et la purée de mûres entremêlée de sucre glace.

