



Tartelettes fantasia

Recette de Monika Reichlin, Gasthaus Kaiserstock à Riesenstalden
Gagnante du concours créatif de HUG « Fantaisies de desserts » 2007 dans la catégorie « apprentis »

Tartelette maligne aux fruits

Recette pour env. 10 Dessert Tartelettes HUG 3.8 cm

Ingrédients:

Meringue aux groseilles

- 20 g blanc d'œuf
- 40 g sucre
- 50 g groseilles

Mousse aux pommes

- 65 g crème, fouettée
- 50 g sirop de pommes vertes
- 1/2 feuille gélatine
- 30 g blanc d'œuf



Meringue aux groseilles

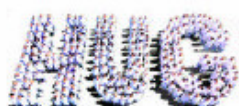
Préparation:

Battre le blanc d'œuf légèrement en neige avec un tiers du sucre. Ajouter le deuxième tiers et battre maintenant en neige bien ferme. Incorporer encore le troisième tiers sous forme de sucre glace. Mélanger avec les groseilles et garnir les tartelettes de cette préparation.

Mousse aux pommes

Préparation:

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Chauffer légèrement le sirop de pommes vertes et y faire fondre la gélatine essorée.
Verser dans un plat et laisser refroidir dans de l'eau glacée. Mélanger, puis incorporer la crème fouettée. Pour terminer, incorporer encore délicatement le blanc d'œuf en neige.





bananes- lait de coco shake

- 1 dl lait
- 1 dl lait de noix de coco
- 50 g glace vanille
- 50 g bananes

Décoration

- 10 framboises
- 10 quartiers de pommes
- 10 myrtilles
- gelée d'abricots
- 10 décorations en chocolat
- 10 petits morceaux de gousse de vanille
- crème fouettée





Rêve printanier rafraîchissant

Recette pour env. 10 Dessert Tartelettes HUG 3.8 cm

Compote de rhubarbe

150 g rhubarbe
80 g sucre
1 pte de couteau cannelle
1/2 feuille gélatine

Parfait aux fraises

30 g blanc d'œuf
32 g sucre
40 g fraises
4 g jus de citron
80 g crème, fouettée

Compote de rhubarbe

Préparation:

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux réguliers. Cuire la rhubarbe avec le sucre et la cannelle. Ne pas trop cuire, de façon à ce que les morceaux de rhubarbe soient encore bien visibles. Essorer la gélatine et l'incorporer à la compote encore tiède en mélangeant. Remplir les Tartelettes Élégance de compote à un peu plus de la mi-hauteur.

Parfait aux fraises

Préparation:

Eplucher les fraises et les passer au mixer. Dans le cul-de-poule, battre en neige le blanc d'œuf et le sucre. Avec un fouet ou une spatule souple, mélanger légèrement la crème, la purée de fraises et le jus de citron dans un plat. Ajouter le blanc d'œuf en neige et incorporer délicatement. Verser dans des tuyaux de 2 cm de diamètre env. et surgeler.





Sorbet à la limette et au basilic

1	limette
180 g	sirop de sucre
2 dl	eau
1/5 cuil. à café	liant en poudre
5 g	crème à café
1	bâton de cannelle
1	clou de girofle
100 g	basilic

Décoration

10	quartiers de fraises
10	décorations au chocolat
	gelée d'abricots
	crème fouettée

Sorbet à la limette et au basilic

Prélever un peu de zeste de la limette, puis la presser. Porter à ébullition le zeste et le jus de limette avec le sirop de sucre, l'eau et le liant mélangé avec un peu de sucre ainsi que la crème à café.

Verser dans un plat et ajouter le bâton de cannelle et le clou de girofle. Laisser refroidir. Lorsque la préparation est froide, retirer la cannelle et le clou de girofle et passer au mixer avec les feuilles de basilic lavées. Faire glacer dans la sorbetière.

