



TARTE AUX FLEURS

Pour 4 personnes

Préparation : 35 min

Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

1 fond de tarte cuit
(pâte sucrée aux amandes,
voir pages 29 et 33)

Pour la crème à la fleur d'oranger

1 feuille de gélatine
1 jaune d'œuf
25 g de sucre en poudre
15 g de poudre à crème

125 g de lait
50 g de crème liquide
2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour la finition

Pétales de fleurs (roses, pensées,
capucines, etc.)

MATÉRIEL

Cercle à pâtisserie de 16 cm de Ø

1 Réalisez la crème à la fleur d'oranger : faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau. Battez le jaune d'œuf avec le sucre et la poudre à crème, puis versez sur le lait et fouettez jusqu'à ébullition. Ajoutez le beurre et la gélatine égouttée. Mélangez, puis laissez refroidir.

2 Montez la crème en chantilly avec l'eau de fleur d'oranger et ajoutez-las au mélange précédent.

3 Versez la crème à la fleur d'oranger dans le fond de la tarte. Déposez les pétales de fleurs.