INGRÉDIENTS

TARTELETTE PÂTE À FONCER
- 500 g de beurre
- 10 g de sel
- 7 g de sucre
- 100 g de lait entier
- 20 g de jaunes d'œufs
- 325 g de farine

POLENTA DE MAÏS
- 1 litre de bouillon de volaille
- 250 g de polenta de maïs grand roux **(277466)**
- 200 g de pur brebis râpé
- 1 dl d'huile de noisette **(157099)**
- 120 g de beurre
- Sel, piment béarnais
- 25 cl de crème fleurette

POPCORN
- maïs à popcorn

BEURRE MONTÉ AU VERJUS
- 20 cl de Verjus (209961)
- 30 g de gingembre frais
- 120 g de beurre
- Poivre

LARMES DE PETITS POIS
- 500 g de petits pois
- huile d'olive
- fleur de sel

TARTELETTE DE POLENTA DE MAÏS GRAND ROUX ET LARMES DE PETITS POIS, POPCORN AU SEL FUMÉ, BEURRE MONTÉ AU VERJUS ET GINGEMBRE

Convives	Préparation	Cuisson
10	/	/

TARTELETTE PÂTE À FONCER
Tamiser la farine, le sel et le sucre. Incorporer les jaunes d'œufs, le lait et sabler avec le beurre. Former une boule, écraser la pâte avec la paume de la main pour la rendre homogène. Laisser reposer 30 mn avant de l'utiliser. Foncer sur un cercle à tartelette de 80 mm, sans oublier de garnir de papier sulfurisé avec 3 billes de plomb ou haricots.

POLENTA DE MAÏS
Chauffer le bouillon de volaille et jeter la polenta en pluie. Cuire en remuant constamment, ajouter la crème, le beurre et le brebis râpé. Finir avec l'assaisonnement. Mixer, passer et remplir en syphon avec 2 cartouches de gaz.

POPCORN
En cocotte en fonte avec couvercle, chauffer avec un peu d'huile de pépins de raisin. Jeter 80 g de maïs à popcorn, fermer le couvercle, attendre 3 mn que le maïs souffle. Assaisonner avec le sel fumé.

BEURRE MONTÉ AU VERJUS
Faire une réduction de Verjus et gingembre frais épluché et taillé en brunoise. Monter au beurre comme un beurre blanc. Donner un tour de moulin.

LARMES DE PETITS POIS
Écosser 500 g de petits pois, les laisser en ajoutant 1 filet d'huile d'olive + fleur de sel.

FINITION ET PRÉSENTATION
Commencer par le beurre au Verjus, en fond d'assiette plate. Garnir le fond de tarte avec l'espuma de polenta. Garnir de popcorn et larmes de petits pois. Finir avec quelques feuilles d'or.

Recette réalisée par
STÉPHANE CARRADE
Chef doublement étoilé au Skiff Club
1 Avenue Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer.

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgoumet.fr