

Tartelette betterave et panais garnie de crème pomme-carotte-pomme de terre

Portion : 30 mini tartelettes

Base de tartelette betterave/panais

Ingrédients

150 g farine tout usage non blanchie
75 g poudre de betterave Inuliflora
25 g poudre de panais Inuliflora
125 g beurre température pièce
1 jaune d'œuf
Quelques ml eau

Préparation

Préchauffer le four à 350° F (180° C)

Dans un grand bol, mélanger farine et poudres de légumes. Sabler la farine et les poudres de légumes Inuliflora avec le beurre.

Ajouter le jaune d'œuf et ajouter quelques gouttes d'eau au besoin de façon à former une boule de pâte homogène.

Laisser reposer 30 min au frais. Fariner le poste de travail puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à environ 3 mm d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce (ou un verre), prélever les cercles de pâte et en couvrir l'intérieur de chaque alvéole d'un moule à mini-muffin.

Cuire 15 min les mini tartelette en veillant à ce qu'elles ne colorent pas. Au besoin, baisser la température du four à 300° F (150° C)

Crème pomme carotte

Ingrédients

4 jaunes d'œufs
60 g poudre pomme Inuliflora
10 g poudre de carotte Inuliflora
5 g poudre de pomme de terre Inuliflora
5 g agar agar
500 ml lait

Préparation

Dans une casserole moyenne, fouetter les jaunes d'œufs avec les poudres de pomme et de carotte. Ajouter le lait progressivement puis cuire sur feu moyen tout en continuant de fouetter doucement jusqu'à frémissement.

Laisser refroidir quelques minutes, couvrir et placer 24 h au réfrigérateur.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse répartir la crème dans les tartelettes.

Saupoudrer de poudre de betterave juste avant de servir.



Inuli flora

Ferme Robert Desmarais – inuliflora.ca