
TARTE TIÈDE AUX GRIOTTES ET NOISETTES PARFAIT GLACÉ À LA LAVANDE ET AU MACVIN

RESTAURANT LE MIRABILIS - 41, GRANDE RUE - 39570 MIREBEL - Tél : 03 84 48 24 36 - Fax : 03 8448 22 25

CHEF : HUGO MEYER - <http://www.lemirabilis.com>

DESSERT ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H DE PRÉPARATION/CUISSON (LA VEILLE)



PÂTE SUCRÉE ■ 250 g de farine ■ 150 g de beurre ■ 100 g de sucre semoule ■ 1 œuf ■
GARNITURE NOISETTE ■ 50 g de beurre ■ 50 g de sucre semoule ■ 50 g de poudre noisette ■
10 g de farine ■ 1 gousse de vanille ■ 2 œufs ■
PARFAIT GLACÉ ■ 6 jaunes d'œuf ■ 25 cl de crème ■ 10 g infusion fleur de lavande ■
2 dl de Macvin ■ 120 g de sucre ■ 15 cl d'eau ■ 150 g de griottes dénoyautées ■

PÂTE SUCRÉE ■ Mélanger la farine, le beurre, le sucre, ajouter l'œuf ■ **GARNITURE NOISETTE** ■ Au fouet, faire mousser le beurre ramolli avec le sucre, ajouter les œufs un à un ■ Terminer avec la poudre de noisette, la farine et la gousse de vanille grattée ■ **PARFAIT GLACÉ** ■ Monter les jaunes d'œuf au fouet, ajouter le sucre et l'eau, chauffer à 110°C ■ Infuser la lavande dans la crème chaude durant 10 minutes ■ Laisser refroidir et battre au fouet ■ Mélanger les deux préparations, ajouter le Macvin. Mettre au congélateur ■ Foncer les moules à tarte avec la pâte sucrée, y déposer la garniture noisette et les griottes ■ Cuire au four à 170° pendant 25 minutes ■ Servir la tartelette chaude avec la truffe moulée glacée ■

Vin conseillé :

Macvin du Jura

Autres suggestions :

Crémant du Jura

Le moelleux et les senteurs compotées d'un Macvin accompagnent délicatement cette tarte tiède.

Un Crémant frais et fruité sur des notes briochées sera une autre alliance adaptée.