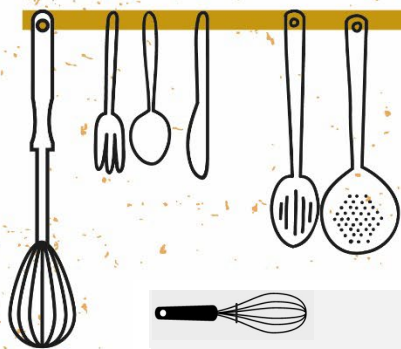


# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 30 mn



Temps de cuisson : 20 mn

## Mini Tartelette crémeux patate douce « Illusion orange »

Si vous souhaitez surprendre vos invités, faire découvrir et jouer sur l'illusion, voici une idée de recette à faire à la maison



### Ingédients pour 12 personnes

#### Pâte Brisée :

300 g de farine  
150 g de beurre mou  
50 g d'eau  
2 œufs

#### Crèmeux patate douce :

300 g de patate douce  
20 cl Crème liquide  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Jus d'orange frais  
Sel / poivre

### La recette pour 12 personnes

#### Pour la pate Brisée

1. Munissez vous de vos mini moules a tarte.
2. Mettre la farine, le sel, le beurre coupé en cube dans un bol et mélanger tous les ingrédients.
3. Ajouter les deux œufs et l'eau, pétrir pendant quelques minutes, il faut obtenir une pate bien homogène
4. une fois que votre pate est faite, l'étaler et découper des disques selon le diamètre de vos moules, puis les disposer a l'intérieur de vos moules
5. Mettre au four a 180° pendant 8 a 10 mn
6. Sortir du four, laisser refroidir et garnir vos mini-tartelettes

#### Pour le crèmeux de patate douce

1. Dans une casserole, faire chauffer une grande quantité d'eau.
2. Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans l'eau frémissante pendant 10 mn.
3. Passer vos patates douces au mixeur avec la crème, l'huile d'olive, le jus d'orange.
4. il faut obtenir un crèmeux bien lisse et onctueux. Rectifier l'assaisonnement.
5. Mettre votre crèmeux de patate douce dans une poche a douille et garnir vos mini-tartelettes.
6. Décoration au choix et suivant les saisons.

#### Information :

Vous pouvez également utiliser une pâte Brisée toute faite.

