



## **Tarte folle de la mer:**

**Matériel Guy Demarle**

**Moule Couronne + Plaque Aluminium perforé**

**Poche à douilles + douille + support**

**Mandoline + couteau pâtisserie**

**Pour la pâte :**

**200 gramme(s) de farine**

**50 gramme(s) de parmesan**

**1 jaune(s) d'œuf(s)**

**100 gramme(s) de beurre aux cristaux de sel**

**30 gramme(s) d'eau**

**Dans un robot, mettre tous les ingrédients et pétrir pour obtenir une pâte.**

**Etalez dans le moule couronne à la main.**

**Faire cuire 20 min à 180 degrés.**

**Laissez refroidir puis démouler sur un plat de service.**

**Garniture:**

**300 gramme(s) de fromage frais ail et fines herbes + 1 petit pot de fromage blanc pour détendre**

**2 tranches de saumon fumé**

**8 crevettes 1 avocat à point 1/2 concombre 8 oeufs de caille 8 tomates cerises 8 radis 1 citron**

**La décoration :**

**Quelques herbes fraîches au choix (persil, ciboulette, basilic)**

**Détendre le fromage frais avec un peu de fromage blanc. Mettre en poche à douille puis dresser des petits tas tout autour de la tarte cuite et froide.**

**Décorez avec les ingrédients en mettant du volume, de la couleur...au choix**

**Gardez au frais.**

**Servir à l'apéro ou en entrée.**

**Votre Conseillère**

**Caroline CHATELAIN**

**TEL : 06.33.47.39.84**