

# Recette

## Tarte Quetsche & amande

Thibault Marchand

*Chef Corporate Les vergers Boiron*





# Recette Tarte Quetsche & amande

Par Thibault Marchand

Pour 2 tartes de 19 cm de diamètre

Purée de quetsche  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de citron  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Quetsche IQF  
Les vergers Boiron



## PÂTE SUCRÉE

Beurre .....	105 g
Sucre glace .....	85 g
Oeufs .....	43 g
Farine T55 .....	215 g
Sel fin .....	1.8 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre avec le sucre glace.  
Ajouter les œufs petit à petit.  
Tamiser la farine et le sel puis, ajouter au mélange.  
Mélanger le tout afin d'avoir une consistance homogène.  
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 2h.  
Etaler la pâte à 2mm d'épaisseur, puis fonder les cercles.  
Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de précuire à 180°C jusqu'à légère coloration.

## CRÈME D'AMANDES TORRÉFIÉES

Poudre d'amandes torréfiées.....	75 g
Beurre.....	75 g
Cassonade .....	75 g
Oeufs entiers .....	75 g
Amidon de maïs .....	7.5 g
Citron jaune .....	1

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la poudre d'amande torréfiées avec le beurre et la cassonade.  
Ajouter les œufs entiers petit à petit.  
Puis terminer en ajoutant l'amidon et les zestes de citron jaune.  
Pocher un fond de crème d'amande dans chaque fond de tartes précuit puis cuire à 175°C jusqu'à coloration.

## COMPOTÉE DE QUETSCHES

Purée de quetsche .....	165 g
Quetsche IQF .....	85 g
Sucre .....	15 g
Pectine NH .....	2.7 g

Chauffer la purée avec les quetsches IQF.  
Mélanger les poudres ensemble.  
Une fois le mélange chaud et les Quetsches décongelées, ajouter en pluie le mélange sucre & pectine.  
Cuire pendant 2 minutes.  
Refroidir et réserver pour le montage.

## CRÈMEUX QUETSCHES

Purée de quetsche .....	150 g
Purée de citron .....	4.5 g
Eau .....	45 g
Sucre .....	54 g
Pectine NH .....	2.7 g
Amidon de maïs .....	10 g
Beurre .....	25 g

Mélanger les poudres ensemble.  
Chauffer les purées avec l'eau.  
Incorporer les poudres en pluie et bouillir pendant 2 minutes.  
Hors du feu, refroidir à 50°C et, ajouter le beurre.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir rapidement.  
Réserver pour le Montage.

## INFUSION AMANDES

Crème entière .....	1 L
Poudre d'amandes torréfiées .....	200 g

Tiédifier la crème.  
Ajouter la poudre d'amande et mixer,  
Laisser infuser pendant 2h minimum.  
Chinoiser afin de récupérer uniquement la crème infusée.  
Réserver pour la réalisation du crémeux.

## CRÉMEUX AMANDES

Crème infusée amande .....	750 g
Sucre .....	94 g
Jaunes d'oeufs .....	80 g
Masse gélatine .....	25 g

Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Chauffer la crème infusée.  
Réaliser une crème anglaise.  
Hors du feu, ajouter la masse gélatine.  
Refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur pendant 24h.

## QUETSCHES CARAMÉLISÉES

Quetsche IQF .....	30 à 40 pièces
Sucre .....	200 g

Caraméliser le sucre à sec.  
Ajouter les oreillons de quetsches IQF et laisser caraméliser sur feu doux.  
Hors du feu, refroidir les oreillons caramélisés et les égoutter le plus possible.  
Réserver pour le montage.



## Montage

Verser 120g de compotée de quetsches sur chaque fond de crème d'amande.  
Lisser le crémeux quetsches.  
Pocher le crémeux sur chaque compotée et lisser chaque tarte.  
Foisonner le crémeux amandes torréfiées.  
A l'aide d'une poche à douille et d'une douille unie, pocher le crémeux amande en réalisant une couronne sur le bord de chaque tarte puis, réaliser deux autres couronnes intérieures.  
Couper les quetsches caramélisées refroidies et égouttées en deux puis, les placer selon votre convenance dans le centre de chaque tarte.  
Décorer selon vos envies.

## NOTES

---

---

---

---

---

# Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS  
**boIRON**



[my-vb.com](http://my-vb.com)

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong

#### LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.  
28-07 Jackson Avenue  
5th Floor, Long Island City  
NY 11101

#### LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
London, SE1 7EU  
England

