

# Recette

Tartelettes figue de Barbarie et griotte

---

Corentin Magnin

*Chef France*



# Tartelettes figue de Barbarie & griotte

Par Corentin Magnin

Pour 7/8 portions  
Avec les moules à tarte Ring Bloom et Ring Classic Silikomart

Purée de figue de Barbarie  
Les vergers Boiron



Purée de griotte  
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune  
Les vergers Boiron



## PÂTE SUCRÉE

Beurre .....	50g
Sucre glace .....	40g
Œufs .....	20g
Farine .....	100g
Sel fin .....	1g

Crémer le beurre avec le sucre.  
Ajouter les œufs puis terminer avec la farine tamisée et le sel.  
Étaler la pâte au laminoir à 2,2mm.  
Réserver au frais 3h minimum.  
Foncer la pâte dans les moules *Ring Bloom Silikomart* puis cuire à 170°C jusqu'à coloration.  
Réserver pour le montage.

## CRÉMEUX FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie Les vergers Boiron .....	225g
Purée de griotte Les vergers Boiron .....	50g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron .....	10g
Sucre .....	65g
Pectine NH .....	4g
Amidon de maïs .....	12g
Beurre .....	37g

Chauffer les purées dans une casserole.  
Mélanger toutes les poudres ensemble et les ajouter dans le liquide chaud en mélangeant.  
Refroidir à 40°C et ajouter le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Mettre 105g de crémeux de côté pour la mousse légère.  
Pocher directement tout le reste de crémeux dans les fonds de tarte cuits, sur une base de 35g de crémeux par tarte.  
Réserver au frais.

## MOUSSE LÉGÈRE FIGUE DE BARBARIE

Crémeux figue de Barbarie .....	105g
Masse gélatine .....	20g
Crème montée .....	100g

Réchauffer la moitié du crémeux pour y faire fondre la gélatine, ajouter le reste de crémeux.  
Incorporer délicatement la crème montée.  
Pocher dans le moule Ring Classic Silikomart, puis surgeler.

## CONFIT GRIOTTE

Purée de griotte Les vergers Boiron .....	230g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron .....	20g
Sucre .....	30g
Pectine NH .....	4g

Chauffer les purées dans une casserole.  
Mélanger les poudres.  
Verser les poudres sur la purée chauffée et cuire à ébullition pendant 2 minutes.  
Réserver au frais pour le montage.

## GLAÇAGE FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie Les vergers Boiron .....	150g
Glucose .....	12.5g
Sucre inverti .....	10g
Sucre .....	50g
Pectine rapid set .....	5g
Masse gélatine .....	40g
Solution acide citrique .....	5g

Chauffer la purée avec le glucose et le sucre inverti.  
Mélanger le sucre et la pectine, ajouter au mélange chaud, et faire bouillir.  
Ajouter la masse gélatine puis la solution acide.  
Mixer et réserver pour le montage.



## Montage

Mixer le confit de griotte puis le pocher dans les fonds de tarte préalablement garnis de crémeux.  
Remplir jusqu'au bord de tarte et lisser à l'aide d'une palette coudée.  
Glacer la mousse avec le glaçage figue de Barbarie.  
Déposer la mousse au centre de la tarte.  
Décorer selon vos envies.

# Cultivons l'excellence fruit

---



[my-vb.com](https://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

LES VERGERS  
**boIRON**®