



Ecole Conviviale de Cuisine & Art de Vivre
Atelier Bastille - 40 rue Sedaine - Paris 11^{ème}
Atelier Beaubourg - 10 rue du Bourg l'Abbé - Paris 3^{ème}
contact@atelier-des-sens.com - 01.40.21.08.50
www.atelier-des-sens.com

MINI tartelettes au carambar et fleur de sel

Ingrédients pour 6 personnes :

	Pâte sucrée:		Crème carambar
250 gr	Farine	75 gr	Crème liquide
100 gr	Beurre	150 gr	Carambar caramel
100 gr	Sucre glace		
2 gr	Sel		
4 gr	Poudre à lever		
65 gr	Œufs		

Préparation :

Pour la pate :

- Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, une fois arriver à consistance homogène, ajouter les œufs.
- Tamiser la farine avec la poudre à lever et le sel. Ajouter au précédent mélange sans corser la pâte. Laisser reposer au froid 30 min.

Crème carambar

- Faire chauffer la crème et y ajouter les carambar, laisser sur feu doux en remuant très régulièrement jusqu'à ce que les carambars aient entièrement fondus.
- Couler dans les fonds de tartes cuits.

Notes:



Ecole Conviviale de Cuisine & Art de Vivre
Atelier Bastille - 40 rue Sedaine - Paris 11^{ème}
Atelier Beaubourg - 10 rue du Bourg l'Abbé - Paris 3^{ème}
contact@atelier-des-sens.com - 01.40.21.08.50
www.atelier-des-sens.com

pannacotta aux fraises tagada

Ingrédients pour 10 personnes :

175 gr	Fraises Tagada	400 gr	Crème fleurette
30 cl	Eau	4	Feuilles de gélatine
80 gr	Sucre		

Préparation :

- Faire bouillir la crème.
- Pour le sirop de fraise, faire bouillir de l'eau et y faire infuser les fraises. En garder quelques unes pour la présentation.
- Filtrer le sirop avec une passoire et l'ajouter à la crème.
- Verser dans des petits verres et maintenir au froid. La crème va prendre et devenir épaisse.
- Pour la servir il vous suffit d'ajouter par-dessus le sirop de fraise et une fraise tagada servira de décor.

Notes:



Ecole Conviviale de Cuisine & Art de Vivre
Atelier Bastille - 40 rue Sedaine - Paris 11^{ème}
Atelier Beaubourg - 10 rue du Bourg l'Abbé - Paris 3^{ème}
contact@atelier-des-sens.com - 01.40.21.08.50
www.atelier-des-sens.com

financier au Nutella

Ingrédients pour 6 personnes :

60 gr	Beurre
60 gr	Sucre glace
60 gr	Poudre d'amandes
Pm	Sel
3	Blancs d'œufs
35 gr	Farine
150 gr	Nutella

Préparation :

- Préchauffer votre four à 210°C.
 - Réaliser un beurre noisette : Couper le beurre en petits morceaux, le faire fondre à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une coloration brun clair et d'une légère odeur de noisette. Débarrasser dans un bol de façon à stopper la cuisson et laisser refroidir.
 - Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre et le sel.
 - Ajouter les blancs d'œufs, en mélangeant vivement.
 - Pour finir incorporer le beurre noisette ainsi que le Nutella.
-
- Remplir les moules à financiers au $\frac{3}{4}$ des moules.
 - Cuire environ 10 à 15 minutes. Vérifier la cuisson pour que les financiers restent bien moelleux.
 - Débarrasser des moules et disposer sur une assiette.
 - Bonne dégustation.

Notes:
