

Comment faire une Conversation?

1 /Feuilletage, méthode traditionnelle:



Mélanger à la main sans pétrir de trop pour ne pas donner de corps à la pâte:
500g de farine type 55, 10g de sel et 250g d'eau. Faire une boule et laisser reposer 30 mn.



Etaler 375g de beurre en carré de 5 mm d'épaisseur d'environ 20cm sur 20 cm.



Etaler la pâte environ 30 cm sur 30 cm.



Recouvrir le beurre en pliant la pâte comme une enveloppe postale, coin par coin.

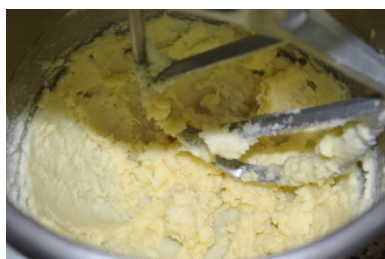


Commencer par écraser un peu les deux bords opposés pour éviter que le beurre ne sorte par les extrémités. Etaler doucement ce pâton comme précisé dans la méthode inversée sur une longueur d'environ 60 cm.



Procéder à l'identique pour les 6 tours en respectant les mêmes temps de repos. A chaque fois que le pâton va en repos au froid, penser à faire des petites marques avec les doigts sur le dessus de la pâte. 2 pour 2 tours, 4 pour 4 tours, etc. c'est utile surtout quand on a plusieurs pâtons, pour ne pas les mélanger.

2/ Crème d'amande:



Mélanger 50g de beurre mou avec 50g de sucre. Quand le mélange est lisse, incorporer toujours en fouettant 1 œuf. Ajouter 10g de farine mélangée à 50g de poudre d'amande. Fouetter toujours pour obtenir une crème mousseuse et blanchie. Il est possible de la parfumer avec un peu de rhum, d'eau de fleurs d'oranger ou d'extrait d'amandes amères suivant les goûts.

3/ Glace royale:

Monter au fouet 35g de blanc d'œuf avec 230g de sucre glace tamisé. Quand le mélange se tient, ajouter 2 gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Couvrir au contact pour éviter de sécher et réserver.

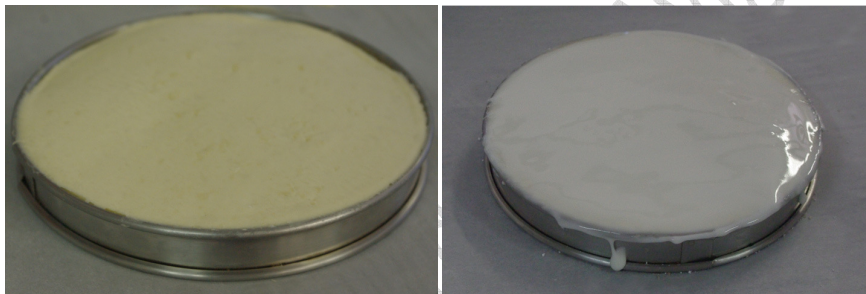
4/ Montage de la tarte:



Prendre une partie de l'abaisse de feuilletage et l'étaler sur une épaisseur de 5mm . Foncer un cercle à tarte en laissant dépasser les bords. Mouiller à l'eau les bords puis garnir l'intérieur de crème d'amande.



Recouvrir d'une seconde abaisse de feuilletage, appuyer légèrement sur les bords pour coller les deux pâtes et découper avec le rouleau en appuyant sur les bords du cercle.



Recouvrir de glace royale avec une palette.



Découper 4 bandes de feuilletage et les déposer de façon à former un losange au centre. Laisser sécher une demie heure.



Cuire à 200°C pendant environ 20 mn.

Décercler dès la sortie du four et laisser refroidir sur grille.

Denis Hauchard - CFA Avignon - Pâtisserie