

CUIRE UN FOND DE TARTE à BLANC

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cuire-pate-blanc-pour-tartes/>

Cuire un fond de tarte à blanc, c'est à dire cuire la pâte sans garniture, est présenté ici avec 3 techniques différentes

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base,

Ingrédients

Pour une tarte de 27 cm de diamètre

590 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Dorure

66 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs

18 grammes de Crème Liquide Entière 1,64 Centilitre/16,36 Millilitres

Pour une tarte de 24 cm de diamètre

466,1 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Dorure

52,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs

14,2 grammes de Crème Liquide Entière 1,29 Centilitre/12,91 Millilitres

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

391,7 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Dorure

43,8 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,1 Oeufs

11,9 grammes de Crème Liquide Entière 1,08 Centilitre/10,82 Millilitres

Pour une tarte de 20 cm de diamètre

323,7 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Dorure

36,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,8 Oeufs

9,8 grammes de Crème Liquide Entière 0,89 Centilitre/8,91 Millilitres

CUIRE UN FOND DE TARTE à BLANC

Instructions

Voici la recette en vidéo :