

Nappage brillant à l'agar-agar pour tartes

Que ce soit les tartes du boulanger, ou les tartes maison, un nappage brillant sur toute la surface fait toujours joli. Tout simple à réaliser, le nappage est souvent fait à base d'une **confiture** additionnée d'un peu **d'eau**, le tout **légèrement chauffé** dans une casserole afin de bien diluer la confiture. Il suffit ensuite de badigeonner la surface d'une tarte (froide) à l'aide d'un pinceau, et le tour est joué !

Dans le livre [Cuisiner Bio mode d'emploi de Valérie Cupillard](#), j'ai trouvé une autre variante de nappage qui m'a intriguée, et j'ai voulu essayer.

Ingrédients :

- 2 g d'agar-agar
- 1/2 L d'eau
- 1 cas de sirop de riz

Préparation :

1. Versez tous les ingrédients dans une petite casserole. Mélangez.
2. Allumez le feu, et au premiers frémissements, diminuez légèrement.
3. Laissez chauffer ainsi 30 sec. C'est prêt à être badigeonner sur la surface d'une tarte refroidie.

Là, contrairement au nappage de confiture, il n'y a pas de goût fruité. On recherche juste l'effet brillant. Une petite déception, car l'effet brillant est quasi-absent.

Recette de base du livre Cuisiner bio mode d'emploi, de Valérie Cupillard