

JULIEN PERRINET

TARTE INTENSE VANILLE BOURBON FAÇON CHEESECAKE

Recette pour 5 tartes individuelles de 4,5 cm de hauteur

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE VANILLE BOURBON
225 g beurre AOP
105 g sucre semoule
45 g tréhalose en poudre
1,65 g sel
288 g farine T45
88 g farine T45 (torréfiée au four 20 min à 150°C)
38 g poudre de noisette
55 g jaune d'œuf
38 g œufs frais
7,5 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines Prova Gourmet

CRÈME AU FROMAGE CUITE

150 g cream cheese
150 g fromage blanc
70 g jaune d'œuf
60 g sucre semoule
50 g lait
50 g crème UHT 35%
15 g vin blanc Sauvignon
3,5 g gousse de vanille Bourbon Madagascar Prova Gourmet

CRÈME CHANTILLY VANILLE BOURBON

250 g crème UHT 35%
25 g extrait de vanille Bourbon Madagascar avec graines Prova Gourmet

Préparation

PÂTE SUCRÉE VANILLE BOURBON
Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre, puis les poudres tamisées ensemble.
Finir en ajoutant les œufs un par un puis l'extrait de vanille avec graines.
Laisser reposer la pâte toute la nuit.
Rouler et mettre en forme.
Cuire à 170°C dans des cercles sur une toile « Silpain® » pendant 16 à 18 minutes.

CRÈME AU FROMAGE CUITE - 130g par tarte
Mélanger tous les ingrédients au mixeur.
Lorsque les tartes sont cuites à 80%, verser le mélanger jusqu'à mi-hauteur (130 g pour une tarte de 5 cm de haut et 6 cm de large).
Finir de cuire à 170°C pendant 25 à 30 minutes.

CRÈME CHANTILLY VANILLE BOURBON - 60g par tarte
Monter avec précaution la crème mousseuse sans trop la serrer et garnir la tarte à froid.
Garnir la crème jusqu'à ras-bord. Bien racler pour avoir un résultat lisse.
Saupoudrer de sucre glace.
Décorer avec une gousse de vanille en chocolat.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR AVEC GRAINES

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com