

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

LA DÉLICIEUSE

Pour 3 tartes 18cm de diamètre

Ingrédients

Pâte sablée amandes
175 g de beurre
2 g de sel
100 g sucre glace
35 g poudre d'amandes
2 g poudre de vanille Bourbon Madagascar
250 g farine
50 g d'œufs entiers

Appareil aux fruits secs
60 g œufs
40 g crème fleurette
125 g sucre semoule
125 g glucose
27 g farine
40 g amandes
40 g noisettes
40 g noix de pécans
20 g pistaches entières

Compotée de poire
300 g purée de poire
50 g jus de citron
8 g pectine NH
40 g sucre semoule
40 g glucose
56 g gélatine masse (8 g de gélatine poudre 200 bloom et 48 g d'eau)
30 g eau de vie de poire

Crème montée ivoire vanille
650 g crème fleurette
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
300 g chocolat blanc

Préparation

Pâte sablée amandes
Dans un batteur à la feuille, sabler tous les ingrédients ensemble sauf les œufs. Ajouter les œufs en dernier au mélange et pétrir sans corser. Arrêter la pâte lorsqu'elle est homogène. Filmer et conserver à 4°C au réfrigérateur. Après refroidissement, abaisser la pâte à 2,5 mm et détailler 3 disques de 25 cm de diamètre. Après repos au réfrigérateur, foncer 3 cercles à tartes de 18 cm. Cuire à blanc dans un four ventilé à 160°C, sur feuille de « Silpain » pendant environ 15 min. Réserver pour la suite du montage. Réaliser avec le restant de pâte de petits cubes de sablé diamant d'environ 1 cm de côté, roulé dans du sucre cristal et cuits au four ventilé à 160°C durant environ 10 min. Réserver au sec pour la finition.

Appareil aux fruits secs
Dans un four ventilé, torréfier légèrement à 160°C durant 8 min, les amandes, les noisettes et les noix de pécans, puis les concasser grossièrement.
Mélanger à la spatule tous les ingrédients dans l'ordre. Réserver pour le montage. Couler l'appareil fruits secs, environ 160 g par tartes pré cuites et cuire au four ventilé à 160 °C pendant environ 10 min. Réserver pour la compotée de poire.

Compotée de poire
Mélanger le sucre semoule et la pectine à sec. Chauffer légèrement la purée
de poire, ajouter le mélange sucre pectine et le glucose et bouillir le tout 2 min. Ajouter et mélanger la masse de gélatine hors du feu. Incorporer enfin l'alcool de poire dans le mélange tempéré à 50°C. Couler 180 g sur les fonds d'appareil aux fruits sec cuits. Réserver pour la finition.

Crème montée ivoire vanille
Dans une casserole, porter à ébullition la crème fleurette et les gousses de vanille fendues en deux et grattées puis couvrir et laisser infuser 20 min. Réchauffer puis chinoiser sur le chocolat blanc. Mixer puis réserver au réfrigérateur une nuit.
Le lendemain, au batteur à l'aide du fouet monter comme une crème chantilly puis à l'aide d'une poche à douille unie dresser sur une feuille de « Silpat » 3 disques en spirale de 16 cm de diamètre, surgeler le tout.

Montage et finitions
Pulvériser les disques de crème montée ivoire au nappage neutre.
Placer les disques au centre des tartes. Disposer tout autour des cubes de sablé diamants et décorer les tartes de quelques plumes en chocolat blanc à la poudre de vanille.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

POUDRE DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR



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