Tartelettes poires chocolat-caramel praliné

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

6 poires rochas de petites tailles
500 g de sucre
1 l d'eau
15 g de poudre de noisettes
80 g de beurre
45 g de sucre glace
1 g de sel
30 g d'œuf
125 g de farine T55
75 g de lait entier

75 g de crème liquide entière
30 g de sucre
40 g de jaune d'œuf
20 g de sucre
110 g de chocolat noir 70%
20 g de chocolat au lait
30 g d'éclats de noisettes
125 g de praliné
Fleur de sel
Nappage neutre
Paillettes dorées

Les poires pochées au sirop caramel

Concernant les poires, j'ai pris des Rochas,si vous n'en trouvez pas, prenez une variété qui se tient à la cuisson.Elles ne doivent pas être trop grosses.
Pelez les poires en conservant la queue, les vider à l'aide d'une cuillière parisienne de manière à ôter les pépins.
Faire bouillir 1L d'eau.
Dans une casserole, versez 500 g de sucre puis cuire de manière à obtenir un caramel.
Hors du feu, ajoutez l'eau chaude petit à petit en faisant très attention aux éclaboussures.
Remettre sur le feu et faire frémir.
Plongez les poires dans le sirop de caramel, pochez-les sur feu doux pendant 30 min.
Retirer délicatement les poires pochées et déposez-les sur du papier essuie-tout.
Réservez au frais jusqu'au dressage.

La pâte sucrée à la noisette

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre 80 g de beurre, 45 g de sucre glace, la poudre de noisette, 1 g de sel et 30 g d'œuf.
Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne. Filmez la pâte et réservez au frais 30 min.
Abaissez votre pâte sur un plan de travail fariné.
Détaillez 6 cercles de 6 cm de diam. avec vos moules à tartelettes. Découpez 6 bandes de 2 cm de large sur 20 cm de long.
Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, foncez vos moules à tartelettes en commençant par plaquer les bandes de pâtes contre le cercle puis terminer en plaçant le disque de pâte au fond, en "soudant" bien les bords afin d'obtenir un fond de tarte parfait.
Bloquez les fonds de tartelettes au congélo pendant 30 min.
Enfournez directement à 180°C pendant 20 min.
Ce choc thermique évitera que vos bords de tartelettes ne retombent à la cuisson.
Décerclez puis réserver sur une grille jusqu'au complet refroidissement.

Astuce de chef : Si vos fonds de tartelettes ont les bords irréguliers, râpez-les délicatement pour corriger tout ça

Le crémeux chocolat caramel

Dans une casserole, faire chauffer 75 g de lait avec 75 g de crème.
Dans une autre casserole, faire cuire 30 g de sucre en caramel.
Décuire le caramel en versant petit à petit le lait-crème chaud en faisant attention aux éclaboussures !
Dans un saladier, fouettez 40 g de jaune d'œuf et 20 g de sucre.
Versez la crème caramel dans votre saladier sans cesser de fouetter.
Remettre sur le feu et cuire à la nappe (80°C).
Versez la crème anglaise au caramel sur le chocolat haché.
Bien fouettez pour obtenir une ganache bien lisse.
Réservez jusqu'au dressage.

Dressage

Faire fondre les 20 g de chocolat au lait puis chablonner les fonds de tartelettes à l'aide d'un pinceau.
Parsemez de quelques éclats de noisettes et d'une pincée de sel dans chaque fonds.
Pochez le crémeux chocolat caramel et lissez la surface à l'aide d'une spatule.
Garnir l'intérieur de poires pochées de praliné puis les déposez sur les fonds de tartelettes garnies de crémeux.
Faire chauffer votre nappage selon les instructions, nappez les poires avec un pinceau.
Déposez des éclats de noisettes sur tout le pourtour de vos poires et parsemez de paillettes dorées pour la déco.
Dégustez à la petite cuillère sans laisser une miette !