



Tartelette bacon Mont-Blanc

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 4 pers.

Préparation | 1h30

Cuisson | 40 min

Repos | 2 nuits

INGRÉDIENTS

- 80 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 30 g d'œuf
- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g d'œufs
- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de chocolat blanc
- 0.5 gousse de vanille
- 1.5 g de gélatine
- Confiture de clémentine
- 300 g de crème de marrons
- 20 g de beurre

La veille

Coeur Clémentine

Déposez dans des moules demi-sphère.
Filmez et réservez au congélateur 1 nuit.

Pâte sucrée amande

80 g de beurre- 45 g de sucre glace- 15 g de poudre d'amande- 1 g de sel- 30 g d'œuf- 125 g de farine

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.
Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne. Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain

Pâte sucrée amande (partie 2)

Étalez votre pâte et foncez vos moules à tartelettes.

Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser. Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez vos fonds de tarte avec une fourchette, enfourner 18 min à 180 °C.

Crème amande

50 g de beurre- 50 g de sucre- 50 g de poudre d'amande- 50 g d'œufs

Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf. Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amande. Bien mélangez.

Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème d'amande.

Enfournez à nouveau pendant 13 min à 180 °C.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Ganache chocolat blanc vanille

200 g de crème liquide entière- 50 g de chocolat blanc- 0.5 gousse de vanille- 1.5 g de gélatine

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Cassez le chocolat dans un saladier.

Faire chauffer la crème et la vanille dans une casserole. A ébullition, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée, bien mélanger.

Verser 1/3 de la crème sur le chocolat et bien mélanger pour le faire fondre.

Ajouter progressivement les 2ème et 3ème tiers en mélangeant vivement pour obtenir une préparation homogène.

Placer au réfrigérateur au moins 4h voir une nuit.

Montez votre ganache puis remplir vos moules galets à moitié. Ajoutez le coeur clémentine puis recouvrez de ganache.

Filmez et réserver au congélateur toute une nuit.

Crème de marrons

Dans un saladier, mélangez 300 g de crème de marrons et 20 g de beurre.

Vous devez obtenir une texture lisse et homogène.

Remplir une poche à douille munie de la douille "nid". Réservez à température ambiante.

Dressage des tartelettes

Sortez vos galets du congélateur, déposez-les sur vos fonds de tarte à la crème d'amande.

Pochez votre crème de marrons de sorte à cacher vos galets.

Décorez selon vos goûts.

Laissez décongeler au frais.