Crousti’Tartelette à la framboise et à la vanille Bourbon
Pour !15 tartelettes de 7,5 cm de Ø



1. ***PÂTE À SABLÉ BRETON***

250 g de beurre pommade
250 g de sucre
150 g de jaunes d’œufs
5 g de sel
375 g de farine
10 g de Baking Powder ancel

Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre, les jaunes et le sel. Ajouter la farine et la poudre à lever, préalablement tamisés ensemble, puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de l’étaler sur 7 mm d’épaisseur puis dérailler 15 fonds de 7 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes de 7,5 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Décercler puis laisser refroidir.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1L DE LAIT OU D'EAU)***

1 L de lait entier

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. ***FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES***

600 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel

Etaler le fourrage croquant fruits rouges sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 7,5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

4. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

100 ml de lait
20 g de sucre
20 g de jaunes d'œufs
5 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
1 feuille de Gélatine Or Sébalcé
100 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec 10 g de sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refroidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

5. ***COMPOTÉE DE FRAMBOISE***

100 g de Fourrage Framboise ancel

6. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 Spray Velours Blanc ancel

Utiliser l'aérosol à température ambiante (20 à 25°C). Bien agiter avant emploi.

7. ***FRAMBOISES***

   450 g de framboises fraîches

8. ***MONTAGE ET FINITION***

   Répartir la bavaroise à la Vanille Bourbon dans 15 mini-dômes en silicone. Injecter la compotée de framboise, à la poche sans douille et sans aller jusqu'au fond du moule, lisser la surface puis surgeler avant de démouler. Placer les mini-dômes de bavaroise à la Vanille Bourbon encore congelés sur une feuille de papier cuisson. Pulvériser le décor velours blanc à une distance d'environ 25 cm. Réserver au congélateur. A l'aide d'une spatule, lisser le dessus des sablés breton avec de la crème pâtissière. Déposer sur chaque fond un disque de fourrage croquant fruits rouges, puis un mini-dôme au centre de chaque tartelette. Placer des framboises tout autour du mini-dôme en les collant avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Décorer avec un triangle de chocolat noir.