

Subtil à la Vanille Tahitensis et à la Cacahuète d'Argentine
Pour 14 boîtes pour 6 personnes



1. **BISCUIT CUILLÈRE À LA VANILLE**

250 g de jaunes d'œufs
125 g de sucre semoule (1)
300 g de blancs d'œufs
125 g de sucre semoule (2)
125 g de farine
125 g de fécule
10 g de **Poudre de Vanille Epuisée Sébalcé**

Monter les jaunes avec une partie du sucre (1).

Monter les blancs avec l'autre partie du sucre (2) et la poudre de vanille.

Ajouter 1/3 des blancs dans le mélange jaune d'œufs – sucre.

Ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble dans les jaunes puis ajouter délicatement le reste des blancs.

Prendre des cercles de 4.5 cm de hauteur non graissés et garnir aux 2/3. Cuire environ 35 minutes à 160°C en four ventilé. Couper ces biscuits en trois dans l'épaisseur soit environ à 12 mm d'épaisseur.

2. **SIROP À LA VANILLE TAHITENSIS**

200 g de sucre
350 g d'eau
15 g d'**Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé**

Dans une casserole, porter à ébullition l'ensemble des ingrédients et laisser refroidir. Imbiber avec ce sirop les cercles de biscuits cuillère à la vanille.

3. **CROUSTILLANT À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE**

240 g de praliné
100 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
125 g de chocolat au lait de couverture
15 g d'huile
250 g de feuilletine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la pâte de cacahuète, le praliné et verser sur le chocolat au lait de couverture fondu à 40°C et l'huile. Ajouter la feuilletine et mélanger délicatement.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1 L de lait entier
2 gousses de **Vanille Tahitensis Sébalcé**
225 g de sucre semoule
200 g de jaunes d'œufs
80 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
80 g de beurre

Dans une casserole, chauffer le lait et les gousses de vanille fendues et grattées avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre. Ajouter la poudre à crème. Quand le lait est à ébullition, en verser la moitié sur le mélange jaunes – sucre – poudre à crème. Mélanger avec un fouet.

Reporter le tout à ébullition pour faire épaissir la crème et conserver l'ébullition pendant 3 minutes en mélangeant vivement.

Ajouter le beurre. Débarrasser sur une plaque propre. Filmer et refroidir.

5. **CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

65 g de fondant pâtissier
125 g de beurre
750 g de crème pâtissière à la vanille Tahitensis

620 g de crème fouettée

Monter le beurre et le fondant.

Ajouter la crème pâtissière à 20°C, puis la crème montée très souple.

Mélanger à la maryse.

6. **INSERT CRÉMEUX AU CARAMEL À L'ORANGE**

8 g de **Gélatine en poudre de poisson Sébalcé** + 40 g d'eau

315 g de purée d'orange

Zeste de 2 oranges

315 g de crème liquide à 35% M.G.

120 g de sucre (1)

180 g de jaunes d'œufs

75 g de sucre (2)

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.

Porter à ébullition la purée d'orange, les zestes et la crème.

Dans une casserole, cuire le sucre (1) à sec à la teinte caramel clair, décuire avec les liquides bouillants, verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre (2). Cuire l'ensemble à 85°C.

Incorporer la gélatine hydratée. Mixer et chinoiser.

Couler en insert dans des moules flexipans. Surgeler.

7. **CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS ET À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE**

600 g de crème liquide à 35% M.G.

80 g de sucre

1 de gousse de **Vanille Tahitensis Sébalcé**

70 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème, le sucre, la gousse de vanille grattée et la pâte de cacahuète, puis monter l'ensemble à texture chantilly.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Dans les boîtes en bois, avec la caissette papier, étaler le croustillant et étaler 2 mm de crème légère vanille. Disposer un disque de biscuit cuillère à la vanille imbibé.

Dresser à la poche à douille 1 cm d'épaisseur de crème légère à la vanille Tahitensis et disposer l'insert crémeux au caramel à l'orange. Dresser à nouveau 5mm de crème légère à la vanille Tahitensis et disposer le second biscuit cuillère à la vanille imbibé. Dresser la chantilly à la vanille Tahitensis et à la cacahuète puis des points de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**.

Parsemer de cacahuètes grillées concassées. Saupoudrer de cacao en poudre. Disposer les décors en chocolat.