Tarte à la vanille Tahitensis façon St Honoré
Pour 3 Saint Honoré de 6 personnes

1. ***PÂTE SABLÉE***

1000 g de farine T55
600 g de beurre
9 g de sel
375 g de sucre glace
120 g de poudre d’amande brute
210 g d’œufs entiers

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel, et le beurre jusqu’à l’obtention d’un mélange sableux, ajouter le reste des ingrédients. Fraser jusqu’à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable. Réserver au réfrigérateur jusqu’à utilisation (minimum 2 heures). Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, abaisser la pâte à 3 mm et foncer.

2. ***CRÈME D'AMANDE***

75 g de beurre
75 g de sucre glace
75 g de poudre d’amande (½ blanche ½ brute)
95 g d’œufs

15 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
7 g de rhum
65 g de crème liquide

Crémer le beurre à la feuille. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs, la Crème Pâtissière à chaud ancel, le rhum et enfin la crème liquide. Remarque : Les œufs doivent être tempérés à 30°C et la crème doit être à 35°C afin que la préparation ne tranche pas.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE***

1 L de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
80 g de beurre
1 gousse de vanille Tahitensis Sébalcé

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud ancel. A ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 mn tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 mn pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.

4. ***PÂTE À CHOUX***

760 g d'eau
240 g de lait entier
8 g de sel
32 g de sucre
400 g de beurre
600 g de farine
1000 g d'œufs

Tamiser la farine. Battre les œufs et les chinoiser ou les mixer. Dans une casserole porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. A ébullition, retirer du feu et incorporer au fouet la farine préalablement tamisée. Reporter sur le feu doux pour dessécher le mélange jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole en mélangeant avec une spatule. Au batteur muni de la feuille, ajouter les œufs graduellement jusqu'à la consistance voulue. Pour assouplir la pâte à choux, après avoir incorporé tous les œufs, il est préférable d'ajouter un peu de lait tiède pour obtenir la texture désirée plutôt que d'ajouter des œufs. Dresser la pâte à choux de la forme et de la taille désirée.

5. ***CARAMEL***

1000 g de sucre
400 g d’eau
300 g de glucose

Porter à ébullition le sucre et l’eau puis ajouter le glucose avant de poursuivre la cuisson jusqu’à 160°C. Ajuster la couleur du caramel en reprenant un peu la cuisson si besoin.

6. ***CRÈME DIPLOMATE VANILLE***

400 g de lait entier
10 g d’extrait de vanille Tahitensis Sébalcé
85 g de jaunes d’œufs
95 g de sucre semoule
30 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
30 g de beurre
5 g de gélatine Or 200 bloom Sébalcé
25 g d’eau froide
450 g de crème fouettée

Hydrater la gélatine Sébalcé avec l’eau froide. Faire chauffer le lait avec l’extrait de vanille Tahitensis Sébalcé. Blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre puis ajouter la Crème Pâtissière à chaud ancel. A ébullition du lait, verser une partie du lait sur le mélange, jaunes d’œufs et sucre puis remettre le tout dans la casserole. Cuire la crème pâtissière puis incorporer le beurre et la gélatine Sébalcé préalablement hydratée. Réserver au réfrigérateur le temps de descendre la température de la crème pâtissière vers les 15°C.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Foncer un cercle à tarte avec la pâte sablée puis garnir le fond d’une fine couche de crème d’amande afin de solidifier le fond et de l’isoler (environ 3 mm d’épaisseur). Cuire au ventilé à 160°C pendant 20 à 30 min environ. Garnir de crème pâtissière puis réserver quelques instants au réfrigérateur. Déposer l’insert de crème diplomate préalablement glacée avec du Glaçage Miroir Neutre ancel. Garnir les choux de crème pâtissière, réaliser le caramel puis glacer les choux. Disposer les choux glacés et décorer avec des fils chocolat et un logo.