

Tartelettes à la Vanille Bourbon de Madagascar
Pour 120 tartelettes de 8 cm de Ø



1. **PÂTE SUCRÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
40 d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**
1000 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer 10 cercles à tartelettes de 8 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 minutes à 160°C.

2. **BISCUIT JOCONDE**

110 g de sucre
110 g d'amande en poudre blanche
150 g d'œufs
150 g de blancs d'œufs

35 g de farine
20 g de beurre fondu

Au batteur, à l'aide du fouet, monter les œufs, le sucre et les amandes. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement dans le premier mélange. Ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire à 180°C environ 10 minutes en four ventilé ou à 200°C environ 10 minutes en four à sole. Retirer les tapis de cuisson après refroidissement puis détailler 20 fonds de 7,5 cm de Ø.

3. **SIROP À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

140 g de sucre
150 g d'eau
10 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**

Porter à ébullition tous les ingrédients puis laisser refroidir complètement.

4. **CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR**

200 g de **Crèmeux au chocolat blanc ancel**
40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains Sébalcé**
1000 g de crème liquide à 35%MG

Dans une casserole, porter la crème et l'extrait de vanille à ébullition. Verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Séparer le crèmeux en deux parts égales. Filmer au contact une moitié puis réfrigérer. Couler l'autre moitié du crèmeux dans les fonds de tartelettes.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Imbiber les fonds de biscuit joconde avec le sirop à la vanille Bourbon de Madagascar puis les déposer dans les tartelettes sur le crèmeux coulé. Réserver au réfrigérateur.
Une fois refroidi à 4°C, foisonner le crèmeux au batteur, à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Dresser le crèmeux sur les tartelettes puis décorer.