

Tartelettes Crousti' Fruits Exotiques
Recette pour !8 tartelettes



1. PÂTE SUCRÉE

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'oeufs
1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les oeufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 9 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

2. FOURRAGE CROQUANT MANGUE-PASSION

120 g de Fourrage Croquant Mangue-Passion ancel

3. CRÈME PÂTISSIÈRE

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancien de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancien
1 L d'eau froide

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

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière à l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

4. TRANCHE D'ANANAS

1 ananas frais

Couper des tranches d'ananas, retirer la peau avec un emporte-pièce uni de 8 cm de Ø, puis évider le centre. Conserver les plus belles feuilles pour le décor. Recouvrir les tranches d'ananas de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

NB : Il est possible de remplacer l'ananas frais par de l'ananas en conserve.

5. CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON

210 g de crème pâtissière
1,5 feuille de Gélatine Or Sébalcé
150 g de crème fouettée
10 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé ou 20 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Chauffer 50 g de crème pâtissière pour y faire fondre la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incoporner le reste de crème pâtissière, l'Extrait de Vanille Bourbon ou l'Arôme Naturel de Vanille suivi de la crème fouettée. Répartir la crème dans 8 dômes en silicone puis surgerler.

NB : Les dômes ne sont pas remplis à ras bord.

6. DÉCOR VELOURS JAUNE

1 Spray Velours Jaune ancien

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

7. MONTAGE ET FINITION

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant mangue-passion au micro-onde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les fonds de tartelette. Masquer les bords de noix de coco râpée. Placer les dômes de crème diplomate à la Vanille encore congelés sur une feuille de papier cuisson. Pulvériser le décor velours jaune à une distance d'environ 25 cm. Déposer les dômes sur les tartelettes puis décorer avec des feuilles d'ananas et du Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel.