

Tartelettes Crousti' Myrtille - Chocolat Blanc
Pour 8 tartelettes



1. PÂTE SUCRÉE (RECETTE DE BASE POUR 1 KG DE FARINE)

- 500 g de beurre 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 500 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 8,8 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 CHOCOLAT BLANC

- 100 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancien

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

- 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 et 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. CRÈME À LA MYRTILLE

- 300 g de Fourrage Myrtille ancien
- 120 g de chantilly sucrée à 10%

Incorporer la chantilly dans le fourrage myrtille. Répartir la crème à la myrtille dans 8 dômes de 8 cm de Ø, lisser la surface puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

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

5. GLAÇAGE NEUTRE

- 300 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancien

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-onde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Déposer environ 30 g de crème pâtissière dans chaque tartelette à l'aide d'une poche à douille puis réserver au réfrigérateur. Glacer les dômes de crème à la myrtille encore congelés avec le glaçage neutre à environ 45°C. Placer un dôme sur chaque tartelette puis déposer une myrtille sur le dessus. Décorer le pourtour des tartelettes avec des amandes hachées caramélisées.