Tartelettes Crousti’ Vanille – Chocolat
Recette pour !8 personnes



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 CHOCOLAT***

   100 g de Fourrage Croquant Chocolat ancel

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT***

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

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
50 g de poudre de cacao
1 L d'eau froide

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

OU

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

4. ***BAVAROISE À LA VANILLE***

180 ml de lait
30 g de sucre
40 g de jaunes d'oeufs
2 feuilles de Gélatine Or Sébalcé
180 g de crème fouettée
10 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé ou 20 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Dans une casserole, verser le lait avec le sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'oeufs avec le restant du sucre, puis ajouter l'extrait ou l'arôme naturel de vanille. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange oeufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis laisser refoidir à environ 25°C. Incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir la bavaroise dans 8 cercles de 8 cm de Ø puis surgeler. Saupoudrer légèrement les bavaroises encore congelées de cacao en poudre. Napper la surface avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel. Retirer les cercles puis réserver au congélateur.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat au micro-onde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Garnir les fonds à ras de crème pâtissière chocolat. Déposer les bavaroises à la vanille sur chaque tartelette. Masquer les bords avec des bâtonners d'amandes caramélisés.