Tartelettes Virgin Mojito
Pour !16 tartelettes



1. ***PÂTE SUCRÉE***

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme 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 des cercles à tartelettes de 8 cm de Ø. Cuire à blanc environ 15 min à 160°C.

2. ***CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC ET MENTHE***

500 g de Fourrage Croquant chocolat blanc ancel
10 g de feuilles de menthe fraîche

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes pour le rendre plus souple puis incorporer la menthe finement ciselée. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réfrigérer. Détailler des disques de 7 cm de Ø de croustillant chocolat blanc et menthe. Réserver au réfrigérateur.

3. ***CRÉMEUX AU CITRON VERT***

200 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
850 g de crème liquide à 35% M.G.
150 g de jus de citron vert

Dans une casserole, porter la crème et le jus de citron vert à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et de jus de citron vert puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débuller au fouet si nécessaire puis répartir immédiatement le crémeux dans des cercles de 7,5 cm de Ø posés sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur

4. ***GLAÇAGE VERT***

500 g de Glaçage miroir à chaud Neutre ancel
QS de Colorant Vert Sébalcé

Chauffer le glaçage à environ 50°C puis ajouter le colorant vert.

5. ***MERINGUE***

300 g de Meringue ancel
150 g d'eau tempérée
150 g de sucre glace tamisé
Zestes de citron vert

Battre la préparation pour meringue et l'eau au fouet à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler la meringue sur environ 3 mm d'épaisseur puis parsemer les zestes de citron vert. Sécher au four environ 1 heure à 100°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer un disque de fourrage croquant dans chaque fond de tartelette. Glacer les crémeux au citron vert avec le glaçage vert à 45°C. Déposer les crémeux dans les tartelettes puis passer quelques minutes au surgélateur pour fixer le glaçage. Décorer de brisures de meringue et de

quelques feuilles de menthe.