

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE MONT-BLANC

Pour 8 personnes :

Un cadre carré de 21,5 cm de côté + un cadre carré de 12 cm de côté

Pâte sablée Nicolas Le Bec : 250g farine - 125g beurre doux pommade - 1 oeuf - 80g sucre glace - 1 pée de sel -

Mélanger la farine, le sucre, le sel avec le beurre. Sabler. Ajouter l'oeuf, travailler jusqu'à formation d'une boule. Filmer, entreposer au réfrigérateur 3h00 ou mieux une nuit. Après ce temps de repos, étaler sur le plan de travail. Poser les deux cadres carrés sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Découper 2 carrés de la taille des 2 cadres. Poser à l'intérieur des cadres beurrés. Découper 4 bandes de la taille de chaque côté du grand carré, faire de même pour le petit. Appliquer en pressant sur les parois. Appuyer avec l'index tout le tour pour souder ensemble le carré de pâte aux bandes. Piquer le fond. Filmer le tout. Entreposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 180°. Enfourner et cuire 25 à 30 minutes. Sortir et laisser refroidir.

Ganache au chocolat noir Valrhona : 100g chocolat noir (Guanaja de Valrhona par exemple) - 120g crème fleurette entière -

Fondre au M.O. le chocolat de 30 secondes en 30 secondes, en le mélangeant à chaque fois (pour moi je le fais 3X). Chauffer la crème dans une casserole. Verser en 3X sur le chocolat en émulsionnant à chaque fois (ne pas faire entrer de l'air). Réserver.

Chantilly à la vanille : 250g crème fleurette entière - 25g sucre en poudre - 3/4 de gousse de vanille (couper largement les 2 bouts, à mélanger à du sucre en poudre pour avoir son propre sucre vanillé) -

Monter en chantilly la crème avec le sucre et les grains de la gousse de vanille grattée.

Crème de marron : 75g purée de marron - 150g pâte de marron - 150g crème entière liquide - 2 feuilles de gélatine - 1/2 bouchon de rhum -

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide au moins 10 minutes. Monter la crème en chantilly. Essorer la gélatine, la fondre 10 secondes au M.O. Dans le mixeur muni du couteau mettre la purée et la pâte de marron avec le rhum et mixer jusqu'à ce que la pâte de marron soit bien mixée. Verser dans un saladier ou cul de poule, mélanger à 1/3 de la chantilly vivement, puis délicatement les 2/3 restants. Réserver.

Montage : déposer sur le plan de travail les fonds de tartes cuits. Etaler la ganache sur les 2 fonds. Pocher la chantilly sur la ganache. Etaler à l'aide d'une spatule en inox coudée. A l'aide d'une poche former des zigs zags de crème de marron sur le dessus. Décorer à votre convenance.