

Tartelettes

MONT-BLANC, CASSIS

Ingrédients

Pâte sucrée

110g de beurre, 1.5g de fleur de sel, 70g de sucre, 25g de poudre d'amandes, 1 œuf, 190g de farine type 55.

Crème d'amandes

50g de sucre semoule, 50g de beurre mou, 50g de poudre d'amandes, 1 œuf, 500g de cassis Brover

Crème torche

300g de purée de marron, 150g de pâte de marron, 75g de sucre glace, 40g de beurre fondu, alcool (armagnac, rhum ou whisky)

Meringue suisse

50g de blancs d'œufs, 100g de sucre

Chantilly

100g de crème liquide 30%, 50% de mascarpone, 10g de sucre

1. Pâte sucrée

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le sel, le sucre et la poudre d'amandes de manière à avoir une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1h. Cuire à 160°C pendant 10mn.

2. La crème d'amandes

Blanchir le sucre et le beurre mou et ajouter l'œuf et la poudre d'amandes. Mélanger le tout.

3. La crème torche

Dans un batteur, mélanger la purée de marron, la pâte de marron et le sucre glace pendant 2mn. Ajouter le beurre fondu et remélanger pendant 10mn. Ajouter l'alcool et réserver en réfrigérateur.

4. La meringue

Chauffer au bain marie les blancs d'œufs et le sucre en montant en température jusqu'à 40/45°C. Dresser des petites boules de meringues sur du papier sulfurisé et les cuire à 80 ou 100°C pendant 1h.

5. Montage

Abaisser la pâte sucrée et fonder les tartelettes. Les précuire à 165°C pendant 10mn. Y déposer des billes de cassis et la crème d'amande et cuire de nouveau le tout à 165°C pendant 15mn. Après complet refroidissement, monter la chantilly mascarpone. Déposer une coque de meringue sur la tartelette et recouvrir de chantilly. Mettre en congélation. Après congélation, sortir les tartelettes et pocher des filaments de crème torche. Soudoyer de sucre glace ou pulvériser d'un chocolat velours blanc. En topping, ajouter des brisures de meringues, du cassis et quelques feuilles d'or.