

Tartelettes vanille & guimauve

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de lait entier
- 200g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 2g de gélatine
- 170g de chocolat blanc Ivoire ou Waina
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 60g de blancs d'œufs
- 50g de sucre semoule
- 40g de jaunes d'œuf
- 50g de farine T55
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 10g de gélatine
- 200g de sucre semoule
- 40g de sirop de glucose
- 60g de blancs d'œufs
- 60g d'eau
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille ou vanille en poudre
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de maïzena

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille de Madagascar et l'extrait de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
3. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
4. Mélangez, puis versez sur le chocolat préalablement fondu.
5. Ajoutez enfin la crème froide, mixez bien pour avoir une crème lisse et brillante.
6. Filmez au contact, puis placez au réfrigérateur une nuit.
7. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace puis la poudre d'amande et la vanille.
8. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
9. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
10. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez vos cercles beurrés et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Remettez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
12. Ensuite, enfournez les fonds de tartelettes dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 15 minutes.
13. Laissez-les refroidir.
14. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à obtention d'une meringue bien lisse et brillante.

15. Ajoutez les jaunes d'œufs, fouettez rapidement pour les incorporez puis ajoutez la farine tamisée à l'aide d'une maryse.
16. Etalez le biscuit cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sur 3 ou 4mm d'épaisseur environ, saupoudrez de sucre glace et enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 12 minutes de cuisson.
17. Laissez refroidir, puis découlez des formes de biscuit de la forme de vos cercles à tartelettes (légèrement plus petites que les cercles).
18. Placez-les dans les fonds de tarte cuits et refroidis, puis imbibe-les avec le lait mélangé à l'extrait de vanille.
19. Remplissez les fonds de tarte avec le namelaka cristallisé en lissant la surface.
20. Réservez au réfrigérateur.
21. Placez la gélatine dans un bol d'eau froide.
22. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose et faites chauffer le mélange.
23. Quand il atteint 115°C, commencez à monter les blancs d'œufs en neige.
24. Quand le sirop atteint 130°C, versez-le sur les blancs montés en fouettant à moyenne vitesse.
25. En parallèle, essorez la gélatine et faites-la fondre quelques secondes au micro-ondes ou au bain-marie.
26. Versez-la dans la meringue, puis ajoutez la vanille.
27. Continuez à fouetter quelques minutes, pour faire refroidir la guimauve.
28. Quand elle est tiède/chaude, versez-la dans une poche à douille munie de la douille de votre choix et pochez la guimauve sur les tartelettes.
29. Finitions : 3 cuillères à soupe de sucre glace 3 cuillères à soupe de maïzena Un peu de vanille en poudre Mélangez le sucre glace, la maïzena et la vanille puis saupoudrez les tartelettes.
30. Laissez la guimauve cristalliser pendant minimum 2 heures puis régalez-vous !