

Tartelettes en fleur vanille & café

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
- 35g d'œuf
- 35g de beurre pommade
- 35g de sucre glace
- 35g de poudre d'amande
- 7g de maïzena
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3g de gélatine
- 35g de sucre
- 68g de jaunes d'œufs
- 240g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 15g de tralbit (extrait de café)

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille de Madagascar Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Faites chauffer le lait avec les grains de la gousse de vanille.
4. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
5. Mélangez, puis versez sur le chocolat préalablement fondu.
6. Ajoutez enfin la crème froide, mixez bien pour avoir une crème lisse et brillante.
7. Filmez au contact, puis placez au réfrigérateur une nuit.
8. Pâte sucrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 cuillère à café d'extrait de vanille 1 œuf de farine T55 de maïzena Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace puis la poudre d'amande et la vanille.
9. Ajoutez l'œuf, émulsionnez puis incorporez la farine et la maïzena sans trop travailler la pâte.
10. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures.
11. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur maximum puis foncez vos moules beurrés et posés à l'envers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
12. Remettez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
13. Ensuite, enfournez les fonds de tartelettes dans le four préchauffé à 175°C pendant environ 15 minutes.
14. Laissez-les refroidir.

15. Vous pouvez les dorer avec un peu d'œuf battu à mi-cuisson, par contre faites attention à ne pas trop les faire cuire puisqu'ils vont recuire avec la crème d'amande.
16. Crème d'amande à la vanille : d'œuf de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande de maïzena 1 cuillère à café d'extrait de vanille Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille, la poudre d'amande et la maïzena.
17. Ajoutez l'œuf, mélangez bien pour émulsionner.
18. Versez la crème d'amande dans les fonds de tartelette préalablement démoulés.
19. Enfournez à nouveau à 10°C pendant 5 à 10 minutes, la crème d'amande doit être cuite et la pâte sucrée bien dorée.
20. Crèmeux café : de gélatine de sucre de jaunes d'œufs de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse de trablit (extrait de café) Mettez la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide.
21. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
22. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur les œufs.
23. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C.
24. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le trablit.
25. J'avais préparé mon crèmeux en avance donc je l'ai laissé cristalliser au réfrigérateur avant de garnir mes tartelettes.
26. Vous pouvez aussi le verser directement après préparation dans les tartelettes et les placer au réfrigérateur jusqu'à cristallisation.
27. Conservez un peu de crèmeux pour les finitions.
28. Finitions : Versez le namelaka dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.
29. Pochez-le sur les tartelettes, ajoutez un peu de crèmeux au centre, puis régalez-vous !