

Ile flottante en tartelette (fraise, fleur d'oranger), 3ème du concours Fou de Pâtisserie

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 20 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine T55
- 50g d'œuf
- 125g de crème liquide entière
- 4 jaunes d'œufs
- 30g de sucre semoule
- 65g de purée de fraise non sucrée
- 2g de gélatine (200 blooms)
- 125g de crème liquide entière
- 3 cuillères à café d'extrait de fleur d'oranger
- 25g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs,
- 5g de farine
- 5g de maïzena
- 110g de sucre semoule

Préparation

1. Voilà la recette que j'avais réalisée pour le concours du magazine Fou de Pâtisserie avec comme thème la revisite de l'île flottante, et qui est arrivée 3ème de leur classement !
2. Cette île flottante a donc subi quelques modifications par rapport à la version traditionnelle, et elle se présente sous la forme d'une tartelette composée d'une pâte sucrée à la noisette, d'une crème anglaise à la fraise, de blancs d'œufs cuits au four, d'une crème pâtissière à la fleur d'oranger et de caramel.
3. Incorporer le tout au beurre et bien mélanger.
4. Battre l'œuf à part.
5. Ensuite, ajouter à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
6. Mélanger le tout, et recommencer deux fois l'opération.
7. Réserver la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h (voire une nuit).
8. Après le repos, étaler la pâte et foncer des cercles à tartelette de 8cm de diamètre.
9. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
10. Faire cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant environ 25 minutes.
11. Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
12. Mélanger la purée de fraise, le lait et la crème, et mettre le mélange à chauffer dans une casserole.
13. A part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre, puis verser sur ce mélange le liquide bouillant.
14. Verser le tout dans une casserole et faire cuire à la nappe à feu doux en remuant constamment, sans jamais dépasser les 84°C.
15. La crème est prête lorsqu'elle nappe la spatule.
16. Rajouter alors la gélatine réhydratée et essorée, puis réserver au frais jusqu'au montage.
17. Mettre dans une casserole le lait, la crème et la fleur d'oranger et porter le tout à ébullition.

18. A part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer la farine et la maïzena.
19. Verser ensuite la moitié du liquide bouillant sur les œufs, bien mélanger, puis tout reverser dans la casserole.
20. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
21. Mettre dans un plat, filmer au contact et réserver au frais.
22. Caramel : de sucre semoule Verser une partie du sucre dans une casserole à fond épais, quand il commence à fondre ajouter petit à petit le reste du sucre dans la casserole.
23. Lorsque le caramel une jolie couleur, le verser sur du papier sulfurisé et attendre qu'il refroidisse et durcisse.
24. Une fois durci, casser le caramel en petits morceaux et le mettre dans un mixeur pour obtenir une poudre fine.
25. Verser alors cette poudre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et former dans cercles fins de 10-11 cm de diamètre, ainsi que des petits cercles d'environ 1/4 cm de diamètre et des petits tas pour faire des gouttes.
26. Enfourner pour quelques minutes afin que le caramel fonde et forme des plaques.
27. Laisser refroidir et durcir.
28. Commencer à monter les blancs doucement, quand ils commencent à mousser, rajouter environ 1/4 du sucre.
29. Attendre que les blancs soient bien montés puis rajouter le reste du sucre progressivement en continuant de fouetter.
30. Une fois les blancs bien fermes, les mettre à l'aide d'une poche à douille dans des moules demi-sphères en silicone de 8cm de diamètre, et les enfourner dans le four préchauffé à 180°C pour 5 minutes.
31. Montage : QS de chocolat blanc Faire fondre doucement le chocolat blanc, et l'utiliser pour chablonner les tartelettes.
32. Une fois le chocolat durci, remplir les fonds de tartelette avec la crème anglaise à la fraise.
33. Poser sur chaque tartelette une plaque en caramel, puis pocher un peu de crème pâtissière à la fleur d'oranger au centre du caramel.
34. Déposer sur la crème un dôme de blancs, et déposer sur ce dôme de façon aléatoire des petites gouttes de caramel.
35. Terminer en pochant la crème pâtissière à la fleur d'oranger avec une douille lisse de 0.
36. 8cm de diamètre sur la plaque en caramel, et déposer des petites plaques de caramel sur la crème.
37. Le mieux est bien sûr de réaliser le montage pas longtemps avant la dégustation afin d'avoir une pâte sucrée bien croustillante.
38. Vos tartelettes île flottante sont prêtes !