

Tarte vanille, noix de pécan & crème brûlée

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noix de pécan
- 50g d'œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 110g de poudre de noix de pécan
- 12g de maïzena
- 90g de sucre glace
- 65g d'œuf entier
- 65g de beurre
- 23g de purée de noix de pécan
- 30g de lait entier
- 225g de crème liquide entière
- 30g de sucre semoule
- 1,2g de pectine NH
- 52g de jaunes d'œufs
- 30g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre semoule
- 37g de lait
- 125g de crème liquide à 35% (1)
- 1 gousse de vanille
- 110g de crème liquide à 35% (2)
- 45g de mascarpone
- 100g de crème brûlée

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, puis terminez avec la farine et la maïzena.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, pas plus longtemps, formez une boule puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle.
4. Mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 40 minutes ou au congélateur pendant minimum 20 minutes avant d'enfourner pour 9 minutes à 170°C.
5. Crème de noix de pécan & vanille : de poudre de noix de pécan de maïzena de sucre glace d'œuf entier de beurre de purée de noix de pécan 1/ousse de vanille ou une cuillère à soupe d'arôme vanille
Quelques noix de pécan hachées Travaillez le beurre pommade avec la purée de noix de pécan, puis incorporez le sucre glace, la poudre de noix de pécan, la vanille et la maïzena.
6. Ajoutez alors l'œuf petit à petit.
7. Versez sur le fond de tarte précuit, ajoutez quelques noix de pécan hachées puis enfournez à nouveau à 170°C pendant 20 minutes.
8. Palet vanille : (Recette de Christophe Felder) de lait entier de crème liquide entière 1/ousse de vanille de sucre semoule 1, de pectine NH de jaunes d'œufs Portez à ébullition le lait, la crème et les grains de la gousse de vanille.
9. Versez dessus le sucre et la pectine mélangés en remuant constamment.
10. Portez à nouveau à ébullition et laissez cuire 2 minutes.

11. Hors du feu, ajoutez ensuite les jaunes d'œufs battus en remuant bien, puis coulez la préparation sur la tarte refroidie.
12. Placez au réfrigérateur.
13. Chantilly crème brûlée : Vous pouvez réduire les quantités pour la crème brûlée, je ne l'ai pas fait car je n'aime pas travailler de trop petites quantités ; si vous garder cette quantité vous aurez un peu de crème brûlée en reste, mais on s'en plaint rarement ;) de jaunes d'œufs de sucre semoule de lait de crème liquide à 35% (1) ou de vanille QS de cassonade de crème liquide à 35% (2) de mascarpone de crème brûlée
Faites chauffer le lait avec la vanille, et laissez le mélange infuser au minimum 30 minutes.
14. Ensuite, faites chauffer à nouveau le mélange.
15. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
16. Versez le lait chaud vanillé dessus, mélangez bien, puis ajoutez la crème liquide (1) froide.
17. Versez la crème ainsi obtenue dans un/des moules puis enfournez à 95°C pour environ 45 minutes (à ajuster en fonction de la taille du moule et donc de l'épaisseur de votre crème) ; la crème est prise quand elle est tremblotante mais plus liquide.
18. Laissez totalement refroidir, puis caramélisez la crème avec de la cassonade et un chalumeau.
19. N'hésitez pas à la caraméliser au moins 2 fois, votre chantilly n'en aura que plus de goût.
20. Mélangez la crème brûlée, puis prélevez-en .
21. Montez la crème liquide (2) en chantilly avec le mascarpone.
22. Quand la chantilly commence à être montée, ajoutez progressivement la crème brûlée et continuez à fouetter jusqu'à avoir une chantilly bien montée.
23. Ensuite, mettez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix (j'ai utilisé une douille saint-honoré), puis pochez la chantilly sur la tarte.
24. Enfin, décorez-la (j'ai mis quelques noix de pécan et des cercles de caramel : pour ça, saupoudrez de sucre une feuille de papier sulfurisé, dessinez des cercles et faites caraméliser à 160°C pendant quelques minutes, en surveillant le four de près).
25. Et régalez-vous !