

Tarte façon saint-honoré à la vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de lait
- 200g de crème
- 1 gousse de vanille
- 2g de gélatine
- 170g de chocolat waina
- 80g d'eau
- 100g de sucre
- 3,5g de pectine
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 65g d'eau
- 85g lait entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 250g de lait entier
- 100g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 55g de jaunes d'œufs
- 65g de sucre
- 30g de maïzena
- 10g de beurre

Préparation

1. J'ai utilisé la poudre d'amande Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Portez le lait à ébullition avec les grains de la gousse de vanille.
3. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
4. Versez-le sur le chocolat préalablement fondu.
5. Ajoutez la crème froide et mixez avec un mixeur plongeant pour avoir une crème bien lisse.
6. Laissez cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur.
7. Gel vanille : d'eau de sucre 3, de pectine Minimum ousses de vanille épuisées Mettez l'eau, de sucre et es gousses de vanilles épuisées dans une casserole, et portez à ébullition.
8. Laissez infuser pendant au moins 30 minutes, jusqu'à une nuit si vous avez le temps.
9. Ensuite, reportez à ébullition, et ajoutez la pectine et le reste de sucre préalablement mélangés en mélangeant bien.
10. Laissez cuire pendant 1 à 2 minutes.
11. Hors du feu, mixez le mélange avec un mixeur plongeant, puis passez-le dans un tamis pour éliminer les morceaux de gousses restants et laissez refroidir.

12. Pâte sucrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 œuf de farine T55 de maïzena Mélangez le beurre bien pommade avec le sucre glace, et la poudre d'amande.
13. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
14. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
15. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
16. Foncez un cercle de 20cm de diamètre.
17. Mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure, ou au congélateur au moins 30 minutes, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 20 minutes de cuisson environ, la tarte doit être bien dorée à la sortie du four.
18. Pâte à choux : d'eau lait entier de sel de sucre semoule de beurre de farine d'œufs entiers Portez à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux.
19. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et mélangez bien.
20. Remettez sur le feu et desséchez la pâte en la mélangeant sans arrêt, une fine pellicule doit se former au fond de la casserole.
21. Versez le pâton dans le robot, ou dans un bol, et mélangez avec la feuille du robot (ou une spatule) jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'évacuer de la pâte.
22. Ensuite, ajoutez les œufs 1 à 1 en mélangeant bien entre chaque ajout, de façon à avoir une pâte bien homogène et souple.
23. Pochez des petits choux de 2cm de diamètre environ sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis saupoudrez-les légèrement de sucre glace (ils garderont une forme plus ronde de cette façon).
24. Enfouez dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes, puis laissez refroidir.
25. Crème pâtissière vanille : de lait entier de crème liquide entière gousse de vanille de jaunes d'œufs de sucre de maïzena de beurre Faites chauffer le lait et la crème avec les grains de la gousse de vanille.
26. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez le liquide chaud dessus.
27. Reversez le tout dans la casserole.
28. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt.
29. Filmez au contact et laissez refroidir totalement au réfrigérateur.
30. Montage : J'ai utilisé un peu de fondant blanc et de la poudre de vanille pour glacer les choux, vous pouvez aussi faire un caramel à sec ou les garder tels quels selon vos préférences.
31. Étalez un peu de crème pâtissière au fond de la tarte.
32. Enfoncez dedans quelques choux préalablement garnis de crème pâtissière, puis ajoutez du gel vanille et de la crème pâtissière avant de lisser la surface.
33. Garnissez quelques choux de crème et glacez-les avant de les disposer sur la tarte.
34. Enfin, pochez le namelaka à la vanille sur la tarte avant de vous régaler !