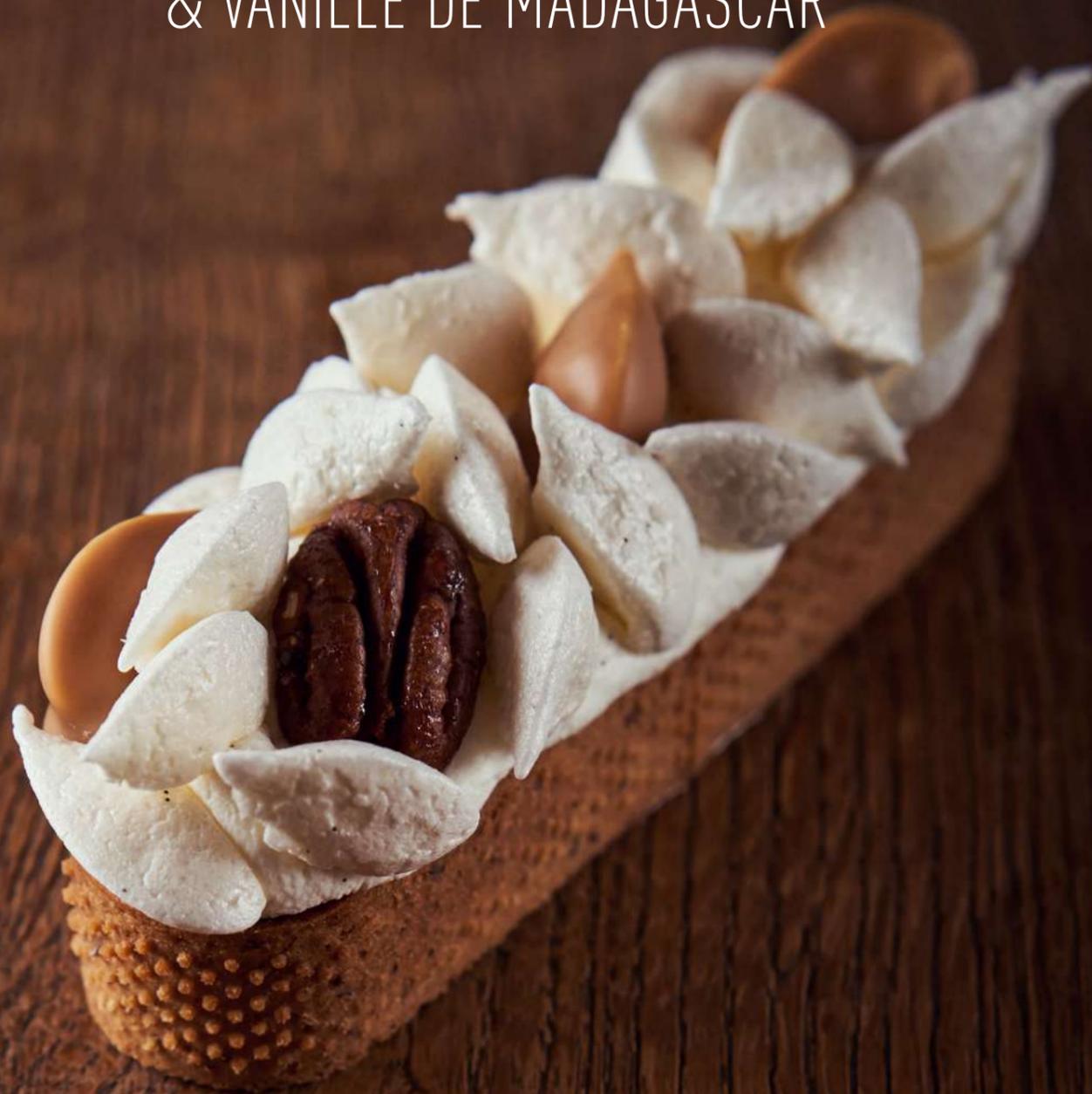


LA TARTE PRALINÉ PÉCAN & VANILLE DE MADAGASCAR



POUR 12 PIÈCES

PÂTE SUCRÉE NOIX DE PÉCAN

Beurre	280 g
Sucre	190 g
Poudre de pécan.....	100 g
Fleur de sel	2 g
Farine	460 g
Oeufs	100 g

À l'aide d'un batteur mélangeur muni d'une feuille, **sabler** le beurre et la farine.

Ajouter le mélange oeufs et sucre au sablage, en première vitesse.

Une fois incorporé, **ajouter** la farine, la poudre de pécan et la fleur de sel. Simple mélange, **débarrasser** en film et **laisser** au réfrigérateur.

Abaisser la pâte afin d'obtenir environ 2mm d'épaisseur.

Foncer dans des cercles à tartelettes de forme « barquettes ovales » et **cuire** à blanc pendant 22min à 170°C.

CRÉMEUX À LA VANILLE

Crème (1)	150 g
Crème (2).....	40 g
Amidon	14 g
Chocolat Opalys.....	110 g
Beurre	100 g
Vanille gousse NOROHY	1 pièce

La veille, **gratter** la vanille et **laisser la infuser** à froid dans la crème (1).

Filmer, laisser au réfrigérateur.

Le lendemain, **porter** à ébullition l'infusion (laisser les gousses), **délayer** l'amidon avec la crème (2), puis **cuire** l'ensemble comme une crème pâtissière. À ébullition légère, **verser** sur le chocolat Opalys et **mélanger** au fouet délicatement.

Laisser descendre l'appareil à 40°C environ et **ajouter** le beurre pommade.

Mixer, réserver au réfrigérateur.

CARAMEL FONDANT À LA VANILLE

Sucre	100 g
Crème.....	50 g
Beurre	60 g
Glucose.....	20 g
Eau	30 g
Fleur de sel	8 g
Vanille gousse NOROHY	1 pièce

La veille, **infuser** la vanille grattée dans la crème chaude.

Filmer, laisser au réfrigérateur. Dans une casserole, **réaliser** un caramel blond avec l'eau, le sucre et le glucose.

Décuire le caramel avec l'infusion de la veille réchauffée. Attention aux éclaboussures.

Laisser chuter la température à 40°C environ puis **incorporer** le beurre et la fleur de sel.

Laisser refroidir à température ambiante, **utiliser** le lendemain.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Sucre	200 g
Noix de pécan	200 g

Torréfier les noix de pécan à coeur pendant environ 12min à 170°C.

Réaliser un caramel à sec brun, puis incorporer les noix de pécan. **Mélanger** à la spatule.

Débarrasser sur plaque noir munie d'une feuille de papier sulfurisé.

Une fois refroidi, à l'aide d'un cutter, **mixer** les noix de pécan jusqu'à obtention d'une pâte de praliné.

MERINGUE FRANÇAISE

Sucre (1).....	175 g
Blancs.....	110 g
Sucre (2)	50 g
Fécule.....	15 g
Chocolat Dulcey.....	300 g

Monter les blancs en neige ferme et **serrer** avec le sucre (1) en 3 fois. **Mélanger** « à sec » le sucre (2) et la fécule de pomme de terre à l'aide d'un petit fouet.

Ajouter en pluie le mélange sec aux blancs montés, mélanger délicatement à la Maryse.

Pocher les flammes à l'aide d'une douille Saint-Honoré PM. **Cuire** 2H à four chaleur tournante à 110°C. **Stocker** dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

Une fois cuites et refroidies, **enrober** quelques flammes d'un chocolat Dulcey au point.

Tremper les petites flammes à l'aide d'un cure-dents pour plus de praticité et **laisser figer** le chocolat sur une petite feuille de papier sulfurisé.

DRESSAGE & FINITION

Charbonner au pinceau les fonds de tartelette à l'aide d'un chocolat Dulcey fondu.

Déposer un fond de praliné noix de pécan (environ 30g) dans le fond. Il est également possible de déposer quelques éclats de noix de pécan grillées.

Garnir jusqu'en haut du fond de crèmeux vanille.

À l'aide d'une poche, **déposer** le caramel mou en insert à l'intérieur du crèmeux vanille.

Monter un peu de crème (sans sucre) avec un peu de vanille, et **lisser** les fonds en dôme avec.

Déposer harmonieusement les petites flammes de meringue, la meringue dulcey et quelques éclats de noix de pécan grillées.

Conserver au froid, **laisser tempérer** 10-15 minutes à température ambiante avant dégustation.





#4
NICOLAS HAELEWYN




Gato
Guyancourt (78)