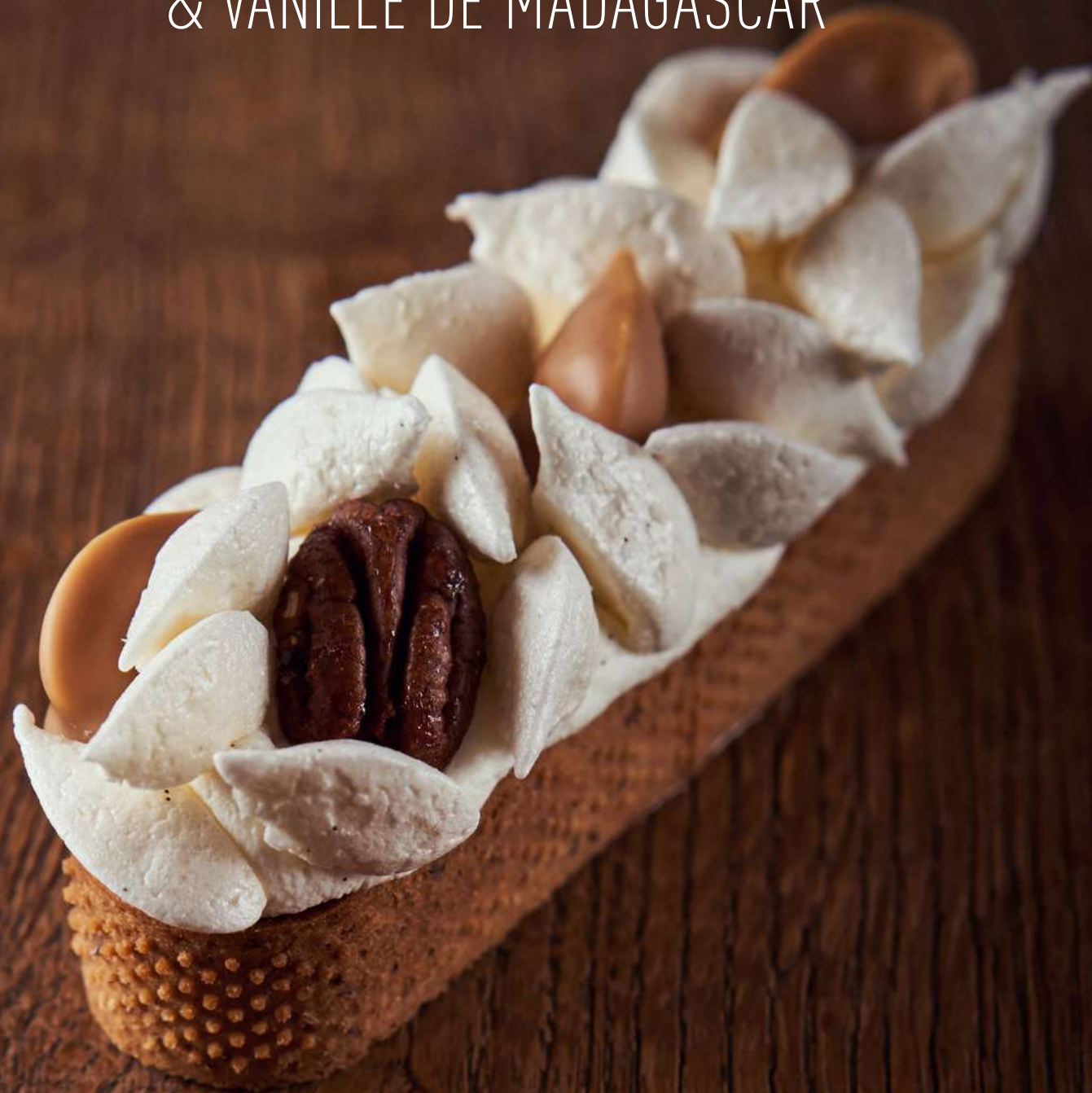


# LA TARTE PRALINÉ PÉCAN & VANILLE DE MADAGASCAR



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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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

**Torrifier** 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.

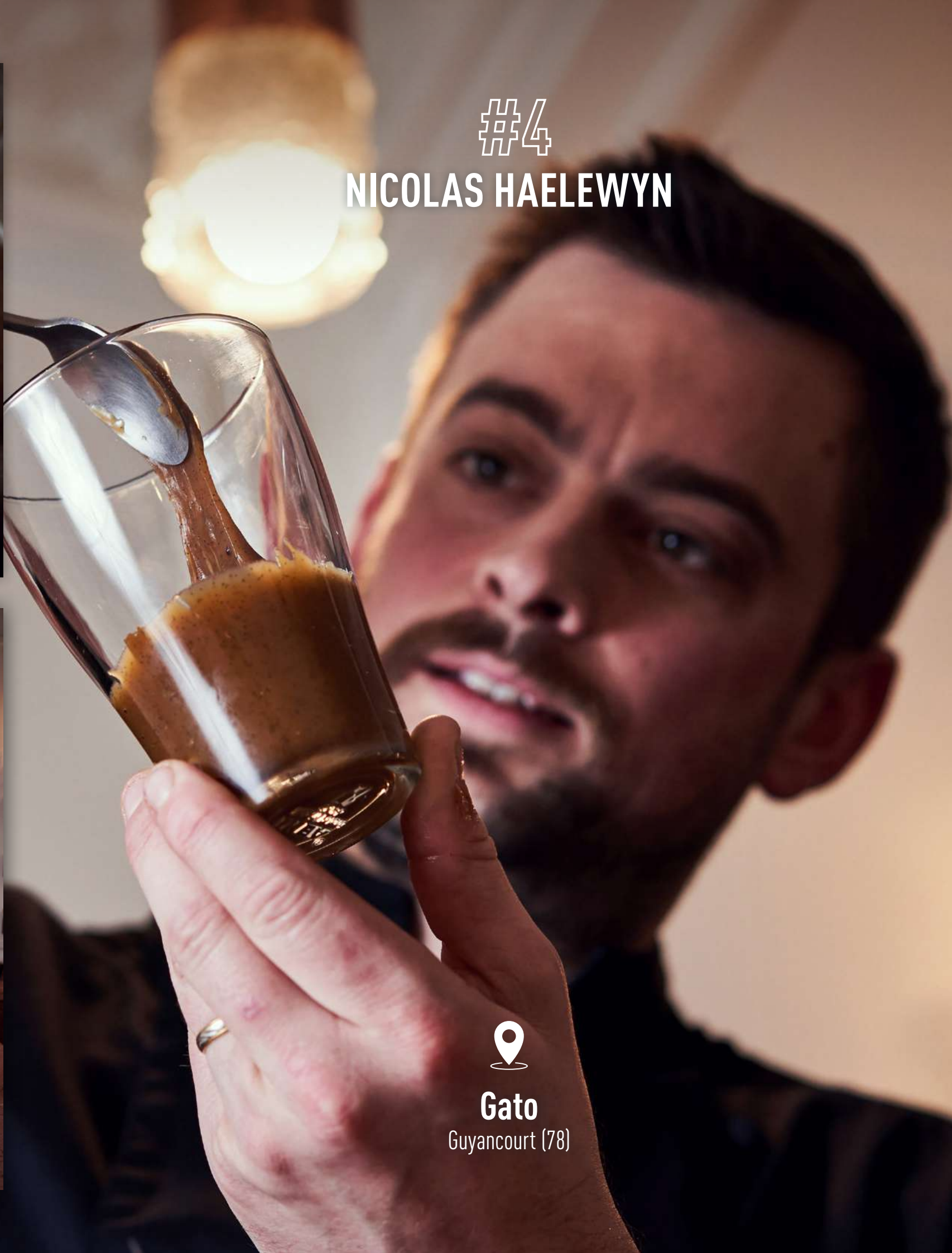
**Conserv**er au froid, **laisser tempérer** 10-15 minutes à température ambiante avant dégustation.







#4  
NICOLAS HAELEWYN



  
**Gato**  
Guyancourt (78)