



### **COMME UNE TARTELETTE MARRON, VANILLE ET ANANAS**

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 15mn

#### **Ingrédients et quantités :**

Le sablé breton vanille : 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d’œufs – 80g de poudre d’amandes – 1 pincée de fleur de sel – 1 pincée de poudre de vanille

La chantilly de mascarpone marron : 20cl de crème liquide entière – 1 pot de mascarpone de 250g – 250g de crème de marron

La poêlée d’ananas : 1 ananas – 15g de beurre – 1 jus de citron vert – 1 cuil. à soupe de cassonade – 1 gousse de vanille

Dressage : coulis d’ananas – marrons glacés

#### **Progression :**

Le sablé breton vanille : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu’à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d’œufs, puis la farine, la fleur de sel, et la poudre de vanille. Mélangez l’ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 10 min. Dès la sortie du four, à l’aide d’un petit emporte-pièce rectangulaire, découpez des fonds de sablé. Laissez refroidir. Réservez.

La chantilly de mascarpone marron : Versez la crème liquide dans le bol du robot, ajoutez le mascarpone et la crème de marron. Montez en chantilly. Disposez cette chantilly dans une poche munie d’une douille cannelée. Réservez au réfrigérateur jusqu’à utilisation.

L’ananas : Epluchez l’ananas . Coupez-le en fines lamelles. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre, la cassonade et la gousse de vanille. Ajoutez l’ananas, laissez caraméliser légèrement.

Débarassez.

Dressage : Sur chaque sablé, dressez la chantilly de marron, puis l’ananas refroidi. Parsemez de brisures de marrons glacés. Faites quelques points de coulis d’ananas.

**Le mot de Sandrine :**

Une tartelette revisitée aux saveurs automnales, jouant sur les textures et parfums. L'ananas peut être remplacée par de la poire, et vous pouvez ajouter du grué de cacao dans le sablé breton. Et retrouvez-moi moi sur mon blog : <http://labeledesandrine.com>