



MINI-TARTELETTE MARRON, POIRE ET EGLANTINE

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton aux éclats de chocolat noir et 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 – 1 tablette de chocolat noir Ikéa

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

Les poires : 15g beurre – 3 poires – 1 jus d’églantine Ikéa – 1 jus de citron

Dressage : marrons glacés – paillettes dorées

Progression :

Le sablé breton chocolat et 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, les éclats de chocolat noir 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 rond, 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.

Les poires : Epluchez les poires, et faites des billes à l’aide d’une cuillère parisienne. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Ajoutez les billes de poires, le jus de citron puis le jus d’églantine. Laissez réduire, puis débarrassez et laissez refroidir.

Dressage : Sur chaque sablé, dressez la chantilly de marron, puis 1 bille de poire. Parsemez de brisures de marrons glacés, chocolat et paillettes d’or.

Le mot de Sandrine :

Une tartelette revisitée dans ses saveurs mais aussi dans son dressage. Une belle association jouant aussi sur les textures. Et retrouvez-moi moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>