



TARTELETTE PISTACHE GUARIGUETTE RHUBARBE,
ET TOBLERONE BLANC,
DESTRUCTUREE FACON VERRINE



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de repos : 2 heures
 Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients et quantités :

La compote de rhubarbe : 400g de rhubarbe – 30g de sucre semoule – 1 gousse de vanille Bourbon – 1 orange

La crème de yaourt et Toblerone : 1 yaourt grec – 100g de Toblerone blanc – 20cl de crème liquide entière

Le sablé breton pistache : 125g de beurre demi-sel – 50g de cassonade – 1 jaune d'œuf – 20g de pistaches vertes concassées – 100g de farine avec levure incorporée – 1 cc de pâte de pistache

Le coulis de fraise : 100g de Guariguettes – 1CS d'eau de fleur d'oranger

Dressage : 6 sommités de menthe fraîche – 250g de Guariguettes – poudre de pistaches vertes

Progression :

La compote : Lavez les tiges de rhubarbes et coupez les extrémités. Coupez-la ensuite en morceaux, que vous mettez dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, et le jus de l'orange. Faites cuire environ 15mn. Retirez la gousse de vanille, et passez le tout au blender. Laissez refroidir.

La crème : Faites fondre le Toblerone blanc au bain-marie dans une casserole. Mélangez-le avec le yaourt grec, puis réservez au réfrigérateur pendant 1h. Ensuite, ajoutez la crème liquide, et montez le tout en chantilly à l'aide d'un robot. Réservez au réfrigérateur.

Le sablé pistache : Dans le bol de votre repos, mettez le jaune d'œuf, la cassonade, le beurre coupé en morceaux, les pistaches concassées, la pâte de pistache, et la farine. Mélangez à la feuille, jusqu'à l'obtention d'une boule. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1h. Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, et découpez 6 disques du diamètre de vos verres. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites un petit trou sur le dessous, et faites cuire 15mn.

Le coulis : Equeutez les fraises, et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans un blender avec la fleur d'oranger, et le sucre. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis bien homogène. Passez au chinois.

Dressage : Au fond de chaque verre, déposez la compote de rhubarbe, puis à la poche à douille cannelée la crème Toblerone, ensuite quelques guariguettes coupées en quartiers. Posez un disque de sablé sur le dessus du verre, et glissez dans le trou une gousse de vanille, une pipette de coulis, et une sommité de menthe. Décorez avec un quartier de fraise, de la poudre de pistaches vertes et des éclats de Toblerone blanc.

Le mot de Sandrine :

J'adore en pâtisserie, revisiter les tartelettes, et cette fois-ci je me suis laissée tenter par une version déstructurée façon verrine, jouant sur les couleurs et textures, et j'espère qu'elle vous séduira. Rien de compliqué dans sa réalisation, juste un peu d'organisation. Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>