



TARTELETTE DE PAQUES CHOCOLAT ANANAS PASSION



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 25mn

Ingrédients et quantités :

La crème d'amandes au cacao : 100g de beurre mou – 100g de sucre – 100g de poudre d'amandes – 1CC de cacao en poudre – 2 œufs

Les billes d'ananas vanillées : 2 ananas – 25g de beurre – 3 CS de cassonade – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil

La chantilly chocolat passion : 20cl de crème liquide entière – 260g de chocolat au lait Ghana Cacao Barry– 3 fruits de la passion

Dressage : sommité de menthe – disque de nougatine cacao – grué de cacao – feuille d'or – feuille d'ananas – œuf en chocolat – fil jaune

Progression :

La crème d'amandes au cacao : Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, le cacao, et le beurre mou. Mélangez bien, puis réservez une heure au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Coulez la crème d'amandes au cacao dans 6 cercles à entremet beurrés et farinés posés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis faites cuire au four environ 15mn. Laissez refroidir, passez une lame de couteau autour et démoulez.

Les billes d'ananas vanillées : Coupez le plumet et le pied de l'ananas. Coupez-le ensuite en deux dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez des petites billes d'ananas. Faites chauffer une poêle avec le beurre. Jetez-y les billes d'ananas, saupoudrez de cassonade, et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Enrobez bien les billes, laissez cuire pendant environ 2mn sans coloration, et débarrassez. Laissez refroidir.

La chantilly chocolat passion : Faites fondre le chocolat au bain marie. Incorporez ensuite la pulpe du fruit de la passion. Laissez refroidir. Mettez dans le bol de votre robot, le chocolat parfumé passion et la crème liquide bien froide. Montez en chantilly.

Dressage : Sur chaque assiette, posez un fond amande cacao, et disposez dessus en rosace les billes d'ananas vanillées. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dressez la chantilly chocolat passion au centre. Parsemez d'un peu de grué de cacao. Posez avec délicatesse sur le dessus un disque de nougatine, décorez avec une feuille d'ananas, une sommité de menthe, un œuf en chocolat et un éclat de feuille d'or.

Le mot de Sandrine :

Cette année pour votre déjeuner Pascal, je vous propose de réaliser une petite tartelette revisitée autour du chocolat, avec une association de saveurs très gourmande et originale, qui saura combler vos invités sans aucun doute !!!!! Je vous souhaite de passer de joyeuses fêtes de Pâques très chocolatées !!!!! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>