



Tartelettes Aux Marrons Et Myrtilles

25 tartelettes

Composition: pâte sablée, crème d'amandes à la myrtille, confit de myrtilles, chantilly à la vanille, mousse de marron, glaçage marron

Pâte sablée (665g)

300 g de farine
1 g de levure chimique
2 g de vanille
165 g de beurre demi-sel
140 g de sucre glace
60 g d'œufs

Tamiser la farine avec la levure chimique, le beurre tempéré, le sucre glace et la vanille. Sabler finement, puis ajouter les œufs, travailler légèrement ce mélange afin d'éviter de la corser. Envelopper dans un papier film, réserver au froid. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur environ, détailler et foncer en cercle, mettre sur plaque de cuisson et laisser une nuit au froid.

Crème d'amande myrtilles (575g)

100 g de beurre
100 g de sucre semoule
100 g d'amande
100 g d'œufs
25 g de farine
150 g de myrtilles

Au batteur avec la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre semoule et ajouter la poudre d'amandes. Travailler ensemble ces ingrédients pendant une dizaine de minutes à une vitesse moyenne avec la feuille. Quand le mélange est bien homogène. Incorporer graduellement les œufs tempérés puis la farine. Monter la préparation. Réserver. Mettre la crème d'amande dans le fond de la tarte. Parsemer de myrtilles et cuire à 160°C

Confit de myrtilles (610g)

340 g de purée de myrtille
260 g de myrtilles en grain surgelé
10 g de poudre de gélatine ou gélatine

Faire chauffer la purée myrtille, ajouter la gélatine et les fruits, laisser refroidir. Garnir dans les 1/2 sphères de 3 cm de diamètre.

Chantilly vanille (550g)

500 g de crème
50 g de sucre
QS extrait de vanille et gousse

Monter la crème avec le sucre en chantilly souple. Garnir les moules 1/2 sphères de 5 cm de diamètre et incruster le confit de myrtilles.

Mousse marron (1660g)

12 g de feuilles de gélatine trempées et pressées

24 g de rhum

750 g de crème fouettée 35% de MG

320 g de crème de marron

560 g de pâte de marron

120 g de débris de marrons confits

Hydrater la gélatine pendant 15 minutes dans l'eau froide. Monter la crème mousseuse

Mélanger au fouet la pâte de marron et la crème de marron jusqu'à obtenir un mélange

homogène. Essorer la gélatine et mélanger dans le rhum chaud. Incorporer dans le 1^{er} mélange

(marron)continuer à fouetter puis mélanger délicatement avec la crème fouettée et terminer en

incorporant les débris de marrons confits bien égoutter. Garnir les moules 1/2 sphères de 7 cm

de diamètre au 3/4 de la hauteur de mousse marron . Démouler et incruster les 1/2 sphères

chantilly et myrtilles. Réserver au grand froid. Démouler et glacer avec le glaçage marron.

Glaçage marron (1444g)

330 g de sucre

75 g d'eau

352 g de crème

115 g de glucose

80 g de poudre de lait

225 g de crème de marron

255 g de nappage neutre

12 g de gélatine

Porter à ébullition l'eau, la crème et le sucre. Ajouter la poudre de lait et la crème de marron,

faire chauffer 2 mn. Incorporer la gélatine, le glucose et la gelée neutre. Bien mélanger et mixer.

Glacer à une température de 30°C.