


Tartelette ganache montée à la clémentine



Ingrédients pour la ganache montée à la clémentine : A réaliser la veille

- 2g de gélatine 200bloom
- 15g d'eau
- 350g de crème liquide 30% matière grasse
- 90g de chocolat blanc de qualité
- 90g de jus de clémentine
- Le zeste d'une clémentine



Mettre la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Faire bouillir la moitié de la crème puis ajouter la gélatine réhydrater.

Verser progressivement sur le chocolat blanc à moitié fondu. Verser en trois fois pour bien émulsionner le mélange.

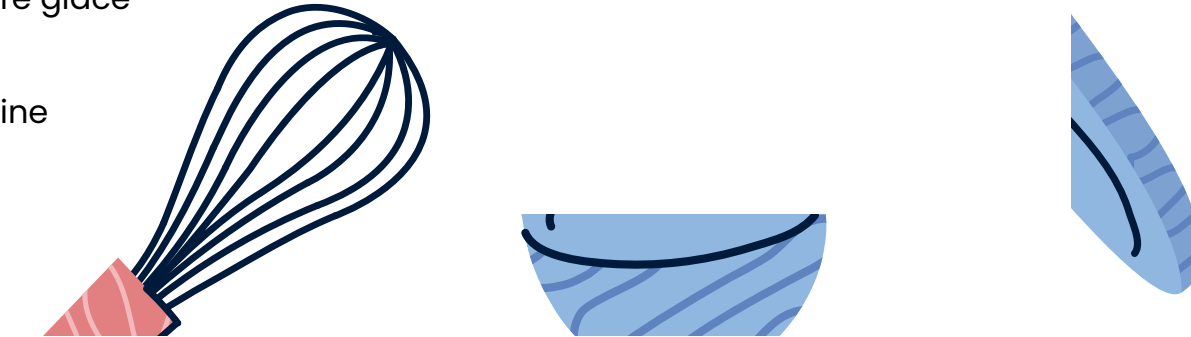
Ajoute ensuite le reste de la crème bien froide, le jus de clémentine et le zeste.

Mixer au mixeur plongeant pour rendre le mélange bien homogène.

Filmer au contact et réserver au frais 24 heures.



Ingrédients pour la pâte sablée : A réaliser le jour même

- 115g de beurre
 - 25g de poudre de noisette
 - 1/2 gousse de vanille
 - 76g de sucre glace
 - 45g d'oeuf
 - 1g de sel
 - 190g de farine
- 

Tartelette ganache montée à la démentine

Mélanger tous les ingrédients sans l'œuf dans le robot muni d'une feuille. Quand le mélange est bien sablée.

Ajouter l'œuf.

Une fois homogène stopper le robot.

Filmer la boule de pâte et aplatissez la un peu et réserver au frais 2 heures.

Étaler la pâte pas trop fine puis détailler des disques de pâte de 9cm.

Foncer dans vos cercles de 6cm.

Couper bien les bords avec un couteau à scie.

Piquer la pâte et mettre au congélateur au minimum 15 minutes.

Ingrédients pour la crème de noisette :

- 40g de beurre pommade
- 40g de sucre
- 40g d'œuf
- 40g de poudre de noisette
- Quelques noisettes


Laisser le beurre à température ambiante au moins une heure.

Ajouter le sucre, les œufs et la poudre de noisette. Mélanger bien homogène à la Maryse pour ne pas incorporer d'air.

Sortez les fonds de tarte congelé et pocher un peu de crème au fond.

Disposer des noisettes concassées.

Cuire à 170 degrés pendant 15 minutes.




Tartelette ganache montée à la démentine

Sortez du four et enlever les disques. Dorer avec un mélange jaune œuf et crème à l'aide d'un pinceau.

Remettre à cuire 10 minutes pour avoir une belle coloration.

Ingrédients pour le crémeux citron jaune :

- 2g de gélatine 200bloom
- 15g d'eau
- 80g de jus de citron jaune
- 90g d'œuf
- 100g de sucre
- 130g de beurre
- Le zeste de 2 citrons



Mettre la gélatine dans l'eau froide.

Prélever les zestes dans un petit récipient.

Dans une casserole faites bouillir le jus de citron.

A part blanchisserie les œufs avec le sucre.


Verser le jus de citron chaud sur le mélange précédent.

Remettre sur le feu et cuire à feu moyen avec un fouet. Porter à ébullition 1 minutes.

Ajouter hors du feu la gélatine.

Quand la température atteint 40 degrés incorporer le beurre et les zestes et mixer avec mixeur plongeant.

Réserver 2 heures au frais.



Tartelette ganache montée à la démentine

Ingrédients pour le croustillant Duja :

- 120g de noisette
- 80g de sucre glace
- 75g de chocolat blanc de qualité
- 45g de gavotte
- 3g de fleur de sel

Torréfier les noisettes 15 minutes à 170° en les secouant un peu de temps en temps.

Une fois refroidi enlever la peau.

Mixer au blender avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène (au moins 10 minutes).

Faire fondre le chocolat blanc et verser 120g du mélange précédent dessus avec les gavottes et le sel.

Étaler sur une fine épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Mettre au frais le temps que ça durcisse un peu (ou 15 minutes au congélateur).

Détailler ensuite des cercles de 6cm.

Remettre au frais jusqu'au montage.

Le montage :

Faire monter la ganache au robot muni d'un fouet.

Pocher dans un moule disque puis faire prendre au congélateur minimum 4 heures.

Pocher des quenelles et laisser prendre également au congélateur.

Pocher de la crème citron sur les tartes à ras bord.

Mettre le croustillant au centre du crémeux citron.

Tartelette ganache montée à la clémentine

Une fois les disques de ganache pris. Floquer les au pistolet peinture avec un mélange chocolat, beurre de cacao et du colorant ou a défaut avec une bombe peinture alimentaire.

Ingrédients pour le glaçage à la clémentine :

- 30g d'eau
- 50g de clémentine
- 30g de poudre de lait
- 105g de sucre
- 40g de glucose
- 130g de crème
- 20g de nappage neutre
- 6g de gélatine
- 25g d'eau
- 1g de colorant orange

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.

Chauffer tous les autres ingrédients jusqu'à ébullition.

Dans un récipient haut, verser la préparation et ajouter la gélatine et le nappage neutre et le colorant.

Mixer sans faire de bulle. Filtrer si besoin.

Utiliser a 29/30 degrés.

Verser sur les quenelles puis placer les sur les tartelettes.

Bon appétit !