

Tartelette crème légère vanillée, brunoise d'ananas en gelée de passion au safran, sorbet framboise

Recette pour 4



Description

Une belle tartelette traditionnelle de fruits frais, très rafraîchissante en période d'été! Vous pouvez l'accompagner d'un sorbet ou d'une crème glacée.

Ingrédients

Pâte sablée

- 215 Gr Farine
- 55 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Sucre
- 130 Gr Beurre
- 25 Gr Poudre d'amande
- 2 Gr Sel
- 55 Gr Oeuf

Ananas, Gelée passion safran

- 175 Gr Purée de passion
- 25 Gr Sucre
- 0.75 Cuil. à thé Agar-agar
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 0.50 Cuil. à thé Pistil de safran
- 0.50 Unité(s) Ananas

Crème légère

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 65 Gr Sucre
- 20 Gr Fécule de maïs
- 15 Gr Beurre
- 200 Ml Crème 35% à fouetter

Finitions

- 4 Boule(s) Sorbet fruits rouges
- 4 Feuille(s) Basilic
- 25 Gr Noix de coco râpée non sucrée

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pâte sablée

Ramollissez le beurre à la consistance d'une pommade, placez-le dans le bol à mix, ajoutez-y le sucre et brassez avec énergie. Ajoutez l'œuf et laissez tourner.

Pendant ce temps, tamisez les ingrédients secs. Ajoutez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande, mélangez bien à nouveau pour que le tout soit bien homogène.

Placez la pâte dans du papier film, puis dans un frigo pendant au moins 4 heures (idéalement).

Ensuite, malaxez avec vos mains la pâte de manière à pouvoir l'étaler avec un rouleau.

Abaissez la pâte, assurez-vous d'avoir une épaisseur de 2 à 3 mm, et détaillez des cercles de 10 cm de diamètre. Placez vos cercles au congélateur, retournez la planche de moule en silicone, déposez-la sur une plaque à cuisson, puis sur le relief extérieur du moule déposez le cercle de pâte. Assurez-vous que le cercle de pâte soit bien centré, mettez dans le four délicatement l'ensemble. Assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Crème légère

Mettez le lait à bouillir avec une petite partie du sucre (1 cuil. à soupe).

Dans un bol à l'aide d'un fouet, mélangez le reste du sucre avec la fécule de maïs, ajoutez les jaunes d'œufs. Mélangez bien l'ensemble pour obtenir un mix bien homogène (blanchir).

Une fois que le lait bout, versez-le sur le mix dans le bol, mélangez bien avec le fouet, versez à nouveau l'ensemble sur le feu. Ne cessez jamais de fouetter la crème (pâtissière) et portez l'ensemble à ébullition durant une bonne minute.

Versez votre crème sur une plaque pour la faire refroidir totalement (frigo), mélangez-la régulièrement.

Dans un bol, versez la crème 35% pour la monter (comme une chantilly), réservez-la dans le frigo.

Une fois la pâtissière bien froide, mettez-la dans un bol, fouettez-la bien pour la lisser. Incorporez la crème montée dans la pâtissière en pliant avec le fouet.

Il ne vous reste plus qu'à remplir les fonds de tartelette avec la crème légère.

Ananas, gelée de passion safran

Mélangez ensemble le sucre et l'agar-agar. Dans une casserole, mettez la purée de passion, le pistil de safran et le mélange de sucre et agar-agar.

Portez le tout à ébullition tout en fouettant, gardez l'ébullition durant une bonne minute, hors du feu ajoutez les feuilles de gélatine (préalablement réhydratées dans l'eau froide), mélangez bien.

Versez votre gelée dans un bol, mettez un film alimentaire au contact direct de la gelée, réservez dans le frigo idéalement une nuit.

Puis transférez la gelée dans un récipient et mixez-la au mixeur à main afin de bien lisser la gelée.

Vous réaliserez des points ou autre à l'aide d'une pipette, ou d'un cornet en papier.

Ananas

Détaillez l'ananas en petits dés (brunoise). Dans un bol, mélangez l'ananas en brunoise avec la gelée de passion safran, juste ce qu'il faut pour bien enrober la brunoise, réservez au frigo.

Finitions

Remplissez les fonds de tartelette avec la crème légère. Avec votre doigt, déposez délicatement de la gelée sur les bords de la tartelette pour coller la noix de coco tout autour.

Ajoutez sur la tartelette la brunoise d'ananas en gelée de passion et safran.

Déposez par-dessus le sorbet de fruits rouges, ainsi que la feuille de basilic.

Bon appétit!