

Tartelette «Karamel de fruits grillés»



 Electrolux

DONNEZ PLUS DE

goût

À VOTRE VIE



Electrolux



Electrolux

Ingrédients (6 pax)

Pâte sucrée noix de pécan

80 g de beurre

30 g d'œufs

45 g de sucre glace

125 g farine T55

1,5 g de fleur de sel

15 g de poudre de noix de Pécan

Karamel fondant vanille & fleur de sel

100 g de sucre

15 g d'eau

20 g de glucose

60 g de beurre

50 g de crème

1 g de fleur de sel

1 gousse de vanille

Mélange de fruits grillés

35 g pignons de pin

75 g amandes avec peaux

50 g cerneaux de noix de pécan

75 g pistaches brutes

50 g noisettes émondées



Four Combisteam
EOB8946AOX

La pâte sucrée pécan :

- 1 Faites ramollir le beurre, et travailler le dans un batteur mélangeur à l'aide d'une feuille. Ajouter le sucre glace et faire blanchir. Ajouter peu à peu les œufs tempérés.
- 3 Mélanger les poudres (farine et poudre de pécan, préalablement tamisées) dans ce mélange.
- 4 Débarrasser, filmer puis laisser reposer 6h au réfrigérateur.

Le Karamel fondant vanille et Fleur de sel :

- 1 Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et cuire au caramel blond (185°C).
- 2 Faire infuser la vanille dans la crème chaude puis « déglacer » le caramel avec celle-ci.
- 3 Recuire l'ensemble environ 1 min, puis incorporer le beurre en morceaux et la fleur de sel. Réserver à température ambiante.

Les fruits secs grillés :

- 1 Dans un cul de poule, mélanger à la main l'ensemble des fruits secs avec 30g de sirop à 30°b*.
- 2 Sur une plaque noire munie d'une feuille de papier cuisson, mettre le mélange fruits secs à griller au four pendant environ 8 min à 170°C. ils doivent être grillés à cœur. Laisser tiédir à température ambiante. (* Sirop à 30°b = eau + sucre portés à ébullition).

Le montage :

- 1 Foncez des cercles à tartelettes de 5 cm de diamètre, 3 cm de haut. Faites cuire le fond de tarte à blanc 20 min à 150°.
- 2 Chablonner avec un chocolat lait fondu, parsemer d'une pointe de fleur de sel, réserver.
- 3 Mélanger délicatement le karamel fondant encore tiède avec les fruits secs également tièdes.
- 4 A l'aide d'une cuillère à soupe, disposer ce mélange dans les fonds de pâte sucrés pécan. Garnir généreusement et veiller à mettre autant de karamel que de fruits secs. (ils doivent être complètement nappés). Conserver et consommer à température ambiante, ne surtout pas les placer au réfrigérateur.



Chef
NICOLAS HAELEWYN

Restaurant
ECOLE RITZ
ESCOFFIER

taste[®]
OF PARIS

19-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec



#tasteofparis • #tasteXelectrolux