

Recette

Tarti-Brest

Par Sylvain Lecomte

Quantité : pour 10 tartelettes de 10 cm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sablée		
Farine	300	Mélanger le beurre et le sucre ensemble puis ajouter le reste des ingrédients Etaler à 0,5 cm d'épaisseur. Détailler des anneaux de 10 cm et 4 cm intérieur Cuire pendant 15 minutes à 170°C entre 2 Silpain®
Beurre	240	
Sucre glace amylicée	80	
PatisFrance		
Fleur de sel	4	
Vanille gousse PatisFrance	1 pc	
Pâte à choux		
Eau	130g	Réaliser une pâte à choux avec tous les ingrédients. Pocher des petits choux, saupoudrer de sucre glace et cuire au four à sole à 170°C pendant 15 minutes, oura fermé puis 30 minutes oura ouvert.
Lait	130g	
Beurre	115g	
Sel	4g	
Sucre	10g	
Farine	150g	
Œufs	270g	

Croustillant

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	400
---------------------------------------	-----

Ramollir le Pralicrac et étaler entre 2 feuilles à 3 mm.

Laisser prendre au frigo et détailler un anneau de 8 cm extérieur et 5 cm intérieur puis déposer sur la pâte sablée.

Mousseline Prali'Pop

Lait	340
Elsay	30
Sucre	36
Jaune d'œufs	90
Prali'Pop PatisFrance	225
Beurre (1)	45
Beurre (2)	150

Faire bouillir le lait, ajouter l'Elsay et les jaunes mélangés ensemble.

Cuire et ajouter le Prali'Pop et la première partie du beurre, laisser refroidir et faire foisonner avec la deuxième partie de beurre.

Montage et finitions :

- Cuire la pâte sablée, déposer le croustillant dessus.
- Pocher la mousseline sur le sablé avec une petite douille cannelée (environ 80-85 g par tartelette)
- Garnir les petits choux de **Prali'Pop** et saupoudrer de sucre glace.
- Déposer 5 choux sur la tartelette
- Décorer avec un petit carré de chocolat entre chaque chou

Schéma de montage :

