

Tartelette banane & chocolat

Recette



Pour 20 tartelettes oblongues.

Par Sylvain Lecomte

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
-------------	-------	---------------

Pâte sucrée noisette

Beurre	200g
Sel	4g
Noisettes Poudre Brutes PatisFrance	100g
Sucre glace	100g
Œufs	85g
Farine	400g

Couper le beurre en petit cube et ajouter tous les ingrédients en même temps, mélanger doucement à la feuille.

Etaler à 2 mm et fonder les tartes.
Cuire à 155°C pendant 18 minutes.

Croustillant

Pralicrac Noir PatisFrance	100g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	200g
Noisettes IGP Piémont PatisFrance concassée	100g
Billes de riz soufflé	70g
Vanille Gousse PatisFrance	2pcs
Grué de cacao	50g
Fleur de sel	1g

Chauffer le Pralicrac et mélanger aux autres ingrédients.

Garnir les fonds de tartelette avec 25 g.

Crèmeux Vietnam

Lait	137g
Sirop de Glucose PatisFrance	20g
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	4g
Eau d'hydratation	24g
Belcolade Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	192g
Crème	274g
Vanille Gousse PatisFrance	2pcs

Fondre le chocolat, le lait et le glucose ensemble, ajouter la gélatine hydratée, mixer et ajouter la crème froide.

Réserver au froid.

Une fois durci mixer et garnir la tarte.

Compotée Banane

Puratos Topfil Banane 70%	400g
Sucre	200g
Crème	100g
Beurre	80g
Rhum brun	30g
Vanille Gousse PatisFrance	1pc

Faire un caramel foncé.

Décoire avec la crème, la vanille et le Topfil.

Ajouter le beurre et le rhum puis mélanger.

Réserver au froid.

Montage et finition

- Cuire les fonds de tartelette.
- Pocher un peu de crèmeux dans le fond, coller 25 g de croustillant au-dessus.
- Garnir la tartelette avec 22 g de crèmeux.
- Mixer la compotée de banane et pocher environs 28 g par tartelette.
- Lisser en dôme et surgeler.
- Napper à l'aide du **Puratos Harmony Sublimo Neutre** puis décorer avec une rondelle de banane séchée et un peu de gruë de cacao concassé.