

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 15 tartelettes de 70 mm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Beurre	100	Couper le beurre en cube réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Sel	1.66	
Noisette Brute en poudre	50	
Sucre glace	50	
Oeufs	41.66	
Farine T55	200	
Praliné Pistache		
Pistaches torréfiées	200	Chauffer l'eau et le sucre à 117°C.
Sucre	105	Ajouter les fruits secs torréfiés et sabler.
Eau	27	Caraméliser et ajouter en fin de cuisson la vanille grattée et la fleur de sel.
Gousse de vanille	1 pc	Refroidir et mixer.
Fleur de sel	0.25	
Croustillant Pistache (14 g par tartelette)		
Praliné Pistache	106	Mélanger l'ensemble et dans l'ordre.
Pistaches grillées concassées	80	Dresser dans le fond des tartelettes.
Pralin pistache	37	
Crousticrep	38	
Fleur de sel	0.2	
Vanille	0.5	

Compote de framboises (10 g par tartelette)

Framboises fraîches (1)	110
Purée de framboises	60
Sucre	18
Inuline	19
Pectine nH	4,5
Framboises fraîches (2)	80
Vinaigre de framboise	2
Masse gélatine	7

Cuire les 5 premiers ingrédients ensemble.

Ajouter ensuite, les framboises fraîches (2), le vinaigre de framboise et la masse gélatine.

Conserver à 4°C pour le montage final.

Crème Pistache (20 g par tartelette)

Lait	320
Crème 35%	40
Sucre cassonade	20
Pectine nH	2
Pralirex Pistache	40
Maïzena	24
Jaunes d'œufs	50
Praliné Pistache	10
Fleur de sel	1

Porter les 5 premiers ingrédients à ébullition en prenant soin de remuer régulièrement.

Mixer à ébullition.

Ajouter le mélange blanchi de Maïzena-jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Ajouter à chaud le praliné pistache et la fleur de sel.

Mixer et refroidir rapidement

Chantilly Pistache

Crème (1)	50
Lait	25
Pralirex Pistache	65
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50
Masse gélatine	25
Crème (2)	300

Chauffer le lait et la crème (1) à 45°C.

Ajouter la pâte de pistache.

Ajouter le chocolat fondu et la masse gélatine fondue, puis remixer.

Incorporer la crème froide et mixer à nouveau.

Conserver pendant 10 heures au froid positif.

Montage et finitions :

Cuire les fonds de tarte et les passer à la jaunure. Recuire 20 minutes à 130°C.

Les garnir de croustillant pistache.

Dresser 20 g de crème pistache et pocher immédiatement à l'intérieur une boule de compote de framboise.

Sur plateau tournant, réaliser un contour de chantilly pistache avec une douille St Honoré.

Déposer généreusement des framboises et des pétales de pistaches.