

# La Tartelette Tatin

Quantité : 20 tartelettes de 75 mm de diamètre

## ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU BEURRE

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	200 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	100 g
Linnotat Couverture Amande	5 g
Eau	95 g
Huile de noisette	10 g

Chauffer l'eau à 40°C, ajouter la couverture et mixer. Laisser refroidir pour obtenir un lait d'amande. Mettre la matière grasse de cacao en pommade, ajouter la poudre de noisette, l'huile et le lait d'amande. Travailler le beurre doucement jusqu'à l'obtention d'une texture de beurre.

## ALTERNATIVE VÉGÉTALE AU BEURRE MANIE

Alternative végétale au beurre	300 g
Farine T55	90 g

Mélanger la matière grasse souple avec la farine et étaler au format 20 x 45 cm entre 2 feuilles de papier.

## FEUILLETAGE VÉGÉTAL

Farine T55	285 g
Fleur de sel	11 g
Eau	120g
Alternative végétale au beurre	50 g
Alternative végétale au beurre manié	305 g

Mélanger les 4 premiers ingrédients sans corser et laisser reposer pendant 1 heure à 4°C. Etaler sur 20 x 20 cm. Tourner en inversé avec l'alternative végétale au beurre manié en réalisant 1 tour double puis 1 tour simple. Laisser reposer pendant 2 heures à 4°C. Réaliser à nouveau un tour double puis un tour simple. Laisser reposer 2 heures à 4°C. Etaler à 5 mm puis laisser reposer et mettre au congélateur.

## POMME TATIN - Moule silicone de 70 mm

Sucre	500 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g
Pectine NH	10 g
Pommes fraîches	10 pc

Réaliser un caramel à sec foncé, ajouter les gousses de vanille et le beurre de cacao. Mélanger puis couler sur feuille pour faire refroidir. Mixer le caramel avec la pectine NH pour obtenir une poudre caramel. Passer les pommes à la mandoline. Monter dans des silicones de 70 mm 4 cm de hauteur, en déposant une poudre de caramel et des couches de pommes en alternant. Cuire à 180°C pendant 45 minutes, tasser pour être bien plat et mettre au congélateur.

## CRÉMEUX AMANDE VANILLE TONKA

Boisson de soja	400 g
Linnotat Couverture Amande	360 g
Fève de tonka râpée	½ pc
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc

Chauffer la boisson de soja, la vanille et la fève de tonka. Verser sur la couverture puis mixer. Réserver au froid.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Quand le feuilletage est presque congelé, découper des cercles de 75 mm de diamètre et déposer sur feuille Silpain®.
- Déposer au centre des cercle de 65 mm.
- Cuire au four à sole à 195°C pendant 20 minutes.
- Saupoudrer de sucre d'érable et caraméliser à 220°C.
- Evider les 65 mm à l'aide d'un petit couteau.
- Garnir avec 30 g de crémeux Amande-Vanille-Tonka.
- Couper les palets de pomme surgelés à 65 mm de diamètre et les déposer sur le crémeux.