



### TARTELETTES CARAMEL NOUGATINE CHRISTOPHE ADAM



#### **Pour 6 tartelettes carrées de 7cm de côté**

**La pâte sucrée à la noisette** : 125g de beurre pommade, 85g de sucre glace, les graines d'une gousse de vanille, 25g de poudre d'amande, 2g de sel, 1 œuf à T° ambiante, 15g de poudre de noisettes et 195g de farine. Tamisez la poudre de noisettes et la farine. Dans le bol du robot ou dans un saladier crémez le beurre pommade avec le sucre glace et les graines de vanille. Ajoutez la poudre d'amande et le sel. Incorporez l'œuf puis la farine tamisée. Ne travaillez pas trop la pâte, étalez-la sur 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et laissez-la reposer 2 heures au réfrigérateur. Beurrez les cercles inox et foncez-les avec la pâte. Piquez les fonds avec une fourchette et enfournez 15min environ à 170°. Laissez refroidir.

**Le crémeux au caramel** : à réaliser la veille si possible. 1/2 feuille de gélatine soit 1g, 60g de sucre semoule, 70g de crème liquide entière, 40g de beurre demi-sel, 150g de mascarpone. Faites tremper la gélatine idéalement 20min à l'eau glacée. Réalisez un caramel à sec dans une casserole à fond plat, décuisez-le avec le beurre puis ajoutez la crème chaude. Laissez refroidir à 50° et ajoutez la gélatine essorée. Quand le mélange est à 45° incorporez-le au mascarpone en fouettant bien. Lissez et réservez une nuit au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

**Le glaçage nougatine** : 1 feuille de gélatine soit 2g, 100g de sucre, 2cs d'eau, 35g de beurre demi-sel, 1cs de mascarpone, 20g d'amandes hachées.

Faites ramollir la gélatine à l'eau glacée. Faites un caramel ambré avec l'eau et le sucre. Ajoutez le beurre. Hors du feu incorporez le mascarpone puis la gélatine essorée. Mélangez bien pour lisser l'appareil et ajoutez les amandes hachées.

**La finition** : à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 8mm remplissez aux 3/4 de la hauteur les fonds de tartelettes avec le crémeux au caramel. Recouvrez du glaçage nougatine et faites durcir 30min au congélateur.

