



TARTE INFINIMENT VANILLE PH



Pour un cercle à tarte de 17cm

La pâte sablée : 75g de beurre doux, 15g de poudre d'amande blanche, 50g de sucre glace, 1/2gousse de vanille en poudre, 30g d'œuf, 0.5g de fleur de sel, 125g de farine. Dans le bol du robot, crèmez au fouet plat le sucre glace et le beurre pommade, ajoutez la poudre d'amande, le sel, les graines de vanille, l'œuf et la farine tamisée. Ne corsez pas la pâte. Rassemblez-la entre 2 feuilles guitare, étalez-la finement. Marquez un disque avec le cercle à pâtisserie de 17cm et avec le dos d'un couteau marquez également 2 bandes rectangulaires de 1.5cm de large pour les côtés du moule. Réservez au réfrigérateur 2 heures ou mieux 30min au congélateur. Foncez le moule, égalisez les bords, piquez les fonds et les bords à la fourchette et enfournez à 190° 12min environ, la tarte doit être dorée. Laissez refroidir, retirez le cercle et réservez.

Le biscuit à la cuillère : 70g de blancs d'œufs, 45g de sucre semoule, 40g de jaunes d'œufs, 25g de farine, 25g de féculé.

Montez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Quand ils sont au bec d'oiseau, ajoutez rapidement les jaunes à vitesse minimum puis incorporez délicatement à la maryse la féculé tamisée avec la farine. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 7mm dressez en spirale sur un papier cuisson un disque de 13cm de diamètre. Enfournez 10min environ à 200°. Laissez refroidir.

La crème anglaise à la vanille : 250g de crème liquide entière, 1 gousse de vanille de Madagascar fendue et grattée, 50g de jaunes d'œufs, 65g de sucre semoule, 2 feuilles de gélatine soit 4g.

Faites tremper la gélatine 20min dans l'eau froide et laissez infuser la gousse et les graines de vanille 30min dans la crème bouillie. Passez au chinois. Mélangez les jaunes et le sucre, portez à nouveau la crème à ébullition et versez-la sur les jaunes et le sucre. Fouettez le tout et reportez sur le feu. Laissez cuire en remuant à 84°. Ajoutez la gélatine égouttée, mixez, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

Crème mascarpone à la vanille : 225g de crème anglaise à la vanille, 150g de mascarpone. Dans la cuve du robot foisonnez légèrement au fouet le mascarpone puis détendez progressivement avec une partie de la crème anglaise, puis le restant et laissez monter. Utilisez aussitôt.

Version Mercotte : Chemisez de rhodoïd un cercle de 17 cm de diamètre et pochez la crème sur 1.5cm de hauteur. Bloquez au froid. **Version PH** : Moulez la crème à la poche à douille dans un cercle de 20cm de diamètre et de 1.5cm de haut trempé dans l'eau chaude et égoutté. Lissez à la spatule, démoulez aussitôt et glissez au congélateur. Le cercle ne doit être ni trop chaud ni trop froid, s'il est trop chaud la crème va devenir liquide, s'il est trop froid le démoulage ne sera pas net Utilisez une fois congelé.

Sirop d'imbibage à la vanille : 100g d'eau minérale, 1gousse 1/2 de vanille de Madagascar fendue et grattée, 2g d'extrait de vanille liquide sans alcool, 50g de sucre semoule, 5g de vieux rhum agricole brun.

Mélangez l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition et laissez infuser minimum 30min. Ajoutez l'extrait et le rhum. Réservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Ganache à la vanille : 115g de crème liquide entière, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 2g d'extrait de vanille naturel sans alcool, 0.5g de vanille en poudre, 125g de chocolat blanc si possible Ivoire de Valrhona.

Chauffez aux environs de 50° la crème avec la gousse et les graines de vanille. Laissez infuser 30min. Faites fondre le chocolat au bain-marie, faites bouillir la crème passée au chinois en ajoutant l'extrait et la poudre et versez-la en 3 fois dans le chocolat en frictionnant à la maryse pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée. Mixez et utilisez aussitôt.

Dans le fond de tarte, versez les 2/3 de la ganache. Imbibez au pinceau le disque de biscuit à la cuillère avec le sirop vanille, posez-le au centre de la tarte et appuyez légèrement. Versez le reste de ganache et laissez cristalliser au réfrigérateur. Une fois la ganache figée posez la tarte sur une semelle en carton et/ou sur un plat adapté. Pendant ce temps préparez le glaçage.

Le glaçage à la vanille : 50g de chocolat blanc, 15g de sucre semoule, 0.5g de pectine NH, 30g d'eau minérale, 20g de crème liquide entière, 1/4 de gousse de vanille fendue et grattée, 2g de poudre d'oxyde de titane.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, mélangez le sucre et la pectine. Portez à ébullition l'eau la crème et la vanille, retirez la gousse et ajoutez le mélange sucre pectine. Faites à nouveau bouillir versez sur le chocolat et frictionnez à la maryse, ajoutez la poudre de titane. Mixez et utilisez aussitôt.

La finition : sortez le disque de crème mascarpone du congélateur, retirez immédiatement le rhodoïd si vous avez choisi cette option, posez-le sur une grille et versez dessus à la louche le glaçage chauffé à 35°, lissez à l'aide d'une palette pour avoir une couche fine et régulière puis centrez-le sur la ganache figée. A l'aide d'une passette à thé saupoudrez le côté gauche de vanille en poudre sur une largeur d'environ 2cm. Réservez au réfrigérateur jusqu'à la consommation. La tarte est meilleure le lendemain, elle se tranche très facilement. Elle se conserve 2 jours au frais.

La cuisine de Mercotte©2012

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr