



TARTELETTES GIANDUJA NOISETTE FRANÇOIS DAUBINET



La pâte sucrée noisette : 75g de beurre doux à température ambiante, 50g de sucre glace, 20g de poudre de noisettes brutes (avec la peau), 1g de sel fin gris, 125g de farine T55, 25g d'œuf.

Crémer le beurre avec le sucre glace tamisé. Ajouter la poudre de noisettes et le sel, puis la farine et en dernier l'œuf. Pétrir sans corser le pâton. L'étaler sur 2,5mm entre deux feuilles guitare et laisser reposer une bonne heure au frais. Foncer un cercle à tarte de 18cm (ou des cercles à tartelettes) remettre un moment au frais puis précuire dans le four préchauffé à 160° chaleur tournante pendant environ 20 min.

La crème de noisettes : 75g de beurre doux pommade, 72g de sucre glace, 90g de poudre de noisettes brute, 10g de poudre à crème ou de féculé, 55g d'œuf entier.

Crémer le beurre pommade avec le sucre glace tamisé, ajouter la poudre de noisettes et la féculé. Détendre petit à petit avec l'œuf tempéré sans émulsionner. Pocher dans le ou les fonds de tartes précuits et cuire à nouveau 10 min dans le four à 160°. Sortir du four et refroidir sur grille.

La ganache gianduja noisette : 55g de crème liquide, 35g de lait frais entier, 75g de gianduja noisette lait Valrhona, 34,5g de pâte de noisette, 0,5g de fleur de sel. Porter à frémissement la crème et le lait. Fondre au bain-marie le gianduja, ajouter la fleur de sel et la pâte de noisette. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois le liquide chaud sur le mélange au gianduja. Mixer éventuellement pour parfaire l'émulsion. Pocher la ganache jusqu'au bord des fonds de tartelettes refroidis. Laisser cristalliser une heure au réfrigérateur.

La finition : 120g de noisettes piémont torréfiées concassées, 250g de couverture Bahibé tempérée, un peu de poudre d'or.

Parsemer la ou les tartelettes avec les noisettes. Déposer sur les noisettes un ou des disques de chocolat de la taille des tartelettes ou de la tarte, les faire fondre doucement au décapeur

thermique. Laisser cristalliser au réfrigérateur puis avec un pinceau à maquillage recouvrir légèrement de poudre d'or.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr