

Tartelette Croc'Griotte

Bruno Couret



Pour 12 pièces

Préparation

1 Pâte sucrée pistache

Sucre glace amylicé 135 grammes
Beurre fin 82% 200 grammes
Poudre d'amande blanche 30 grammes
Vanille gousse 0.5 PIÈCE
Pâte de pistache Cresco 110 grammes
Oeufs entiers 35 grammes
Jaune nature liquide 25 grammes
Farine T55 370 grammes

Détendre le beurre et le sucre puis ajouter la poudre d'amande, la vanille et la pâte de pistache.
Verser l'ensemble des oeufs, puis la farine en dernier. Réserver.
Foncer les tartelettes et les pré-cuire à 160°C, pendant 15 mn, pour garder leur couleur verte.

2 Clafoutis griottes

Purée de griotte 100 grammes
Crème liquide 35% MG 60 grammes
Lait entier 40 grammes
Oeufs entiers 150 grammes

Mélanger les oeufs avec le sucre glace et la farine, puis ajouter la purée, la crème et le lait.
Verser dans les fonds de tartelettes, et

2 Clafoutis griottes

Sucre glace amylicé 115 grammes
Farine T55 8 grammes
Griottes au sirop 150 grammes

déposer les griottes coupées en deux
Terminer la cuisson à 160°C, pendant 15 à 20 mn environ.

3 Crème de griottes

Purée de griotte 250 grammes
Sucre semoule tamisé 40 grammes
Fécule de pomme de terre 10 grammes

Chauffer la purée, et ajouter le sucre et la fécule.
Recuire jusqu'à épaississement du mélange, et réserver.
Lisser le dessus de la tartelette avec la crème de griottes, sur le clafoutis.

4 Crémeux amandes

Crème liquide 35% MG 325 grammes
Sucre semoule tamisé 30 grammes
Pâte d'amande blanche 52% 100 grammes
Jaune nature liquide 50 grammes
Gélatine or 8 grammes
Crème liquide 35% MG 200 grammes

Détendre la pâte d'amande avec la crème, en chauffant.
Rajouter alors le sucre et les jaunes, et cuire à 85°C, avant de rajouter la gélatine hydratée. Réserver.
Mélanger délicatement les 200 g de crème préalablement montée, et dresser dans des moules sphériques de 6 cm

5 Croustillant praliné pistache

Praliné amandes noisettes 50 % 200 grammes
Pâte de pistache Cresco 50 grammes
Beurre de cacao 25 grammes
Chocolat de couverture au lait 39% 30 grammes
Pailleté feuilletine 75 grammes

Cristalliser le beurre de cacao et la couverture.
Verser ensuite sur le mélange pâte de pistache et praliné.
Ajouter le pailleté, et étaler finement sur les feuilles plastiques.
Détailer ensuite des ronds de 6 cm, que l'on viendra poser sur le crémeux amandes, pour fermer les moules. Réserver.

Montage et finition

Après démoulage, passer au pistolet avec une sauce composée de Beurre de cacao et de Chocolat de couverture lait 39% D&C
Déposer une coulure de glaçage blanc D&C coloré en rouge, puis un décor chocolat personnalisé

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Pâte d'amande blanche
52%



Purée de griotte



Praliné amandes
noisettes 50 %