

Maman Chef.fr

Ateliers Play ! de Mamanchef

Tartelette chantilly chocolat mandarine

Tartelette croustillante, chantilly chocolat au lait, décoration mandarine fraîche et cœurs

Sablés, chantilly mascarpone, sirop épices ananas

Verrine d'ananas au sirop épice, chantilly mascarpone, petits sablés et pralines roses



Elle & Vire[®]

Tartelette chantilly chocolat mandarine

Recettes pour 6 à 8 tartelettes

Ustensiles : 6 moules à tartelette – rouleau à pâtisserie - fouet – lèche plat – film plastic – poche et douille cannulée

PATE A TARTELETTE CROUSTILLANTE

Pour 4 à 6 tartelettes - Temps de préparation : 20 min - Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

70 g beurre de Condé-sur-Vire doux mou

40 g de sucre glace

1 c. à café de sucre vanillé

20 g poudre d'amande

1 œuf

120 g de farine

1 pincée de sel

Préparer la pâte

- Dans un saladier mets le beurre en petits morceaux et fouette-le pour le rendre léger.
- Ajoute ensuite dans l'ordre le sucre glace et le sucre vanillé, la poudre d'amande, l'œuf entier, la pincée de sel et pour finir, la farine.
- Dès que cela forme une pâte, arrête de mélanger. Lave et sèche tes mains.
- Farine tes mains et avec la pâte, forme une boule que tu aplatis pour la faire refroidir plus facilement. Couvre la d'un film plastique et mets-la au réfrigérateur.

Cuire la pâte

- Préchauffe le four à 180°C et beurre 4 moules à tartelette. Divise la pâte en quatre.

- Etale sur le plan fariné de quelques millimètres d'épaisseur et remplis les moules. Mets à cuire au four pour environ 12 min.

Secrets pour réussir chez toi !

Laisse reposer la boule de pâte 1 nuit au réfrigérateur. Et quand tu as mis la pâte dans les moules à tartelette, fais les à nouveau durcir 30 minutes au réfrigérateur.

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT

210 g de chocolat au lait Jivara

30 cl de crème Fleurette entière liquide Elle & Vire

Attention ! Pour une tenue optimale, la crème est à mélanger au chocolat la veille.

Chauffe la crème et quand elle bout, vers-la sur les pastilles de chocolat. Laisse refroidir et mets au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, monte la crème en chantilly.

Mets une douille crantée dans une poche et verse-y la chantilly.

Pose la poche au réfrigérateur. Tu découperas le bout au moment de t'en servir pour éviter que de la crème ne s'écoule avant de l'utiliser.

MANDARINE

½ mandarine

- Épluche la mandarine. Retire toutes les petites pellicules blanches amères. Tu peux utiliser les quartiers entiers ou découper les petites membranes pour utiliser des petits filaments.

MONTAGE

- Démoule les tartelettes et place les sur un plat. Met la Chantilly dans une poche à douille et, avec un geste circulaire, remplis ta tartelette pour finir avec une belle pointe au milieu.
- Par dessus, ajoute quelques coussins de mandarine et pour finir, des petits cœurs.

Sablés, chantilly mascarpone, sirop épices ananas

Recettes pour 6 à 8 coupes

Ustensiles : cuiller en bois – petite passoire - couteau cranté fouet – rouleau à pâtisserie - lèche plat – film plastic – grande cuiller

SABLES

25 g de poudre d'amandes
50 g de sucre glace
½ sachet de sucre vanillé

100 g beurre de Condé-sur-Vire doux mou ambiante 1
pincée de sel
1 œuf
125 g de farine

Temps de cuisson : 12 à 15 min

Dans un saladier, mélange la moitié du sucre glace avec la poudre d'amandes. Incorpore l'œuf entier. Ajoute –y les autres ingrédients. Mélange du bout des doigts et forme une boule aplatie. Recouvre la boule d'un sachet ou d'un film plastic et mets la au froid pour 1 h.

Préchauffe le four à 180°C (th6). Recouvre la plaque d'un papier de cuisson ou alors recouvre une grille d'un tapis en silicone. Déroule la pâte sur quelques millimètres d'épaisseur et découpe des gâteaux sur le plan de travail fariné. Fais cuire les gâteaux et en sortant du four, saupoudre-les de sucre glace.

Les sablés se conservent dans une boîte hermétique pendant 10 jours.

SIROP AUX EPICES

100 g de sucre en poudre
5 cl d'eau

2 étoiles badiane
1 bâton de cannelle
2 gousses de cardamome

1 noix de beurre

- Mets le sucre et l'eau dans une casserole sur feu moyen.
- Quand le sucre a fondu, ajoute les épices. Mélange au fouet très prudemment pour éviter de te brûler avec les éclaboussures.
- Retire la casserole du feu et laisse refroidir 10 minutes.

ANANAS

1 tranche d'ananas (100 g après avoir enlevé la peau)

Enlève toutes parties dures et coupe en petits bâtonnets dans le sens des fibres.

CHANTILLY

20 cl de crème fluide au mascarpone Elle & Vire
1 pincée de sel

1 c. à café de sucre glace

Dans un bol bien frais, mets la crème pour la monter en battant au fouet. Ajoute en cours de route la pincée de sel et le sucre.

ECLATS DE PRALINE ROSE

4 pralines roses

Enferme les pralines dans un sachet. Tapote avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie. Verse les miettes dans un petit bol pour utilisation.

Montage

Dans un joli verre, commence par mettre quelques morceaux d'ananas. Ajoute une couche de chantilly avec une cuiller, et à nouveau de l'ananas. Termine sur une couche de chantilly et arrose de sirop. Décore de petits cœurs et de sablés.

Pour bien réussir chez toi :

Sablés

Laisse reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur. Et quand tu as étalé la pâte et découpé les sablés, fais les à nouveau durcir 30 minutes au réfrigérateur. Ils tiendront mieux à la cuisson.

Sirop

Tu peux ajouter un petit morceau de beurre au sirop tout à la fin pour le faire briller.

Merci à



Retrouve Mamanchef

&

le coffret avec les dessins de Laurent Ducrettet

sur sa page Facebook



Editeur : Auzou

Prix : 19€90

Coffret livre 32 recettes + moule