



TARTELETTES FAÇON MONT BLANC  
*purée de datte, vanille et rhum*

**AURIANE LEBLANC**

Lauréate du prix d'excellence Relais Desserts  
«meilleur blog de pâtisserie»





## TARTELETTES FAÇON MONT BLANC purée de datte, vanille et rhum

### Ingrédients pour 6 tartelettes

#### Pour la meringue française :

Blanc d'œuf	1	Sucre en poudre	30 g
Sucre glace	30 g		

#### Procédé :

Préchauffer le four à 100°C.

Commencer à battre le blanc. Quand il devient moussueux, verser le sucre en poudre petit à petit en pluie. Continuer de battre jusqu'à ce que le blanc soit bien ferme. Incorporer alors délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse. Verser le tout dans une poche munie d'une douille ronde d'1 cm et dresser des dômes de meringue de 5 cm de diamètre.

Faire cuire pendant 2 heures 30 minutes à 100°C en prenant soin d'entrouvrir la porte du four afin que la buée s'en échappe.

#### Pour la pâte sablée :

Farine	210 g	Poudre d'amandes	30 g
Sucre glace	80 g	Beurre demi-sel	
Oeuf	1	bien froid	125 g

#### Procédé :

Tamiser la farine, y ajouter le reste des ingrédients secs (sucre, poudre d'amandes et une pincée de sel) puis le beurre froid coupé en petits dés. Sabler le tout en écrasant et en faisant rouler la préparation entre les mains jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse et bien homogène.

Ajouter l'œuf et l'incorporer en pétrissant de nouveau avec les mains jusqu'à pouvoir former une boule de pâte (attention à ne pas trop la travailler). Filmer et réserver au frais pendant minimum 2 heures.

#### Pour la crème pâtissière à la vanille et au rhum :

Lait	15 cl	Les graines d'une demi-gousse de vanille	
Jaune d'œuf	1	Beurre bien frais coupé en cubes	15 g
Sucre	10 g		
Farine	15 g		
Rhum	1 cc		

#### Procédé :

Verser le lait dans une casserole, y ajouter la vanille et faire bouillir. Pendant ce temps, battre le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter la farine.

Verser petit à petit le lait bouillant sur les jaunes en fouettant énergiquement. Transvaser de nouveau dans la casserole et faire cuire environ 2 minutes à feu moyen en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu, ajouter le beurre coupé en petits cubes et mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Ajouter le rhum. Mélanger.

Filmer au contact et laisser refroidir au frigo pendant environ 1 heure.

#### Pour la crème d'amande :

Beurre pommade	50 g	Sucre en poudre	40 g
Farine	15 g	Poudre d'amandes	50 g
Oeuf	1		

#### Procédé :

Travailler le beurre afin qu'il obtienne la consistance d'une pommade. Y ajouter le sucre et mélanger énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajouter la farine et la poudre d'amande et pour terminer l'œuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

#### Pour la cuisson des fonds de tartes :

#### Procédé :

Préchauffer le four à 170°C. A la sortie du frigo, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm environ.

Chemiser 6 cercles individuels de 8 cm de diamètre. Y répartir une fine couche de crème d'amande. Enfournier pour 25 à 30 minutes de cuisson, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réserver sur une grille.

#### Pour la crème chantilly :

Crème fleurette	150 g	Mascarpone	100 g
Sucre glace	15 g		

#### Procédé :

Mélanger ensemble tous les ingrédients et placer le tout ainsi que les fouets au congélateur pendant 15 minutes. Battre la préparation en une chantilly bien ferme.

Répartir le tout dans une poche munie d'une grosse douille ronde d'1,5 cm de diamètre et, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pocher la crème au sommet des meringues afin qu'elle les recouvre entièrement (si nécessaire, répartir uniformément à l'aide d'une petite spatule). Placer le tout au congélateur pendant 2 heures minimum.

#### Pour le vermicelle de purée de datte :

<b>Purée de datte biologique Sicoly®</b>	150 g	Beurre pommade	30 g
Sirop de sucre de canne	qsp	Cuillère à soupe de rhum	1

#### Procédé :

Dans la cuve du robot muni d'une feuille, travailler la **purée de datte biologique Sicoly®** afin de l'assouplir puis ajouter le beurre pommade et mélanger jusqu'à son incorporation complète. Ajouter le rhum.

Si la consistance est trop ferme, ajouter un filet de sirop de sucre de canne pour la détendre un peu.

#### Pour le dressage :

#### Procédé :

Garnir chaque fond de tarte de crème pâtissière et y déposer un dôme meringue/chantilly. Répartir la pâte de datte dans une poche munie d'une douille ronde de 2 mm et pocher un vermicelle sur tout le tour de chaque dôme.

(Pour une présentation plus traditionnelle, utiliser une douille vermicelle). Avant de servir saupoudrer de sucre glace et décorer d'un morceau de datte séchée.