Tarte « Mont Blanc »
Pour 3 tartes de Ø 20 cm

1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

500 g de farine type 55
300 g de beurre
5 g de sel
190 g de sucre glace
65 g de poudre d'amandes brutes
110 g d'œufs entiers

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux, ajouter le reste des ingrédients.
Fraser jusqu'à disparition de toute trace de farine, envelopper dans un film étirable.
Réserver au frais jusqu'à utilisation (mini. 2 heures).
Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, l'abaisser à 3 mm et foncer des cercles de 20 cm de Ø.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 litre de lait entier
200 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à Chaud Super ancel
80 g de beurre

Chauffer le lait et la moitié du sucre jusqu'à ébullition.
Dans un récipient, fouetter les jaunes avec le reste de sucre puis la préparation pour crème pâtissière.
A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans la casserole, porter à ébullition environ 2 min. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min.
Stocker au frais jusqu'à utilisation.

3. ***BISCUIT DACQUOISE AUX AMANDES (DISQUES DE Ø 18 CM)***

Pour 3 disques :
170 g de sucre glace
170 g de poudre d'amandes
215 g de blancs d'œufs
55 g de sucre
100 g d'amandes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes. Au fouet au batteur, monter les blancs avec la moitié du sucre. Serrer avec le reste du sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Etaler 1200 g de dacquoise sur un Flexipat® puis parsemer 200 g d'amandes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 min d'intervalle, et cuire à 170°C au four ventilé, ou 210°C au four à sole, environ 20 min.

4. ***CHANTILLY VANILLE TAHITENSIS AUX DÉBRIS DE MARRONS (POUR 3 CERCLES À TARTE DE Ø 16 CM)***

500 g de crème liquide à 35% M.G.
60 g de sucre
8 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
105 g de crème pâtissière
5 g de feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
300 g de débris de marrons

A l'aide d'un fouet, lisser la crème pâtissière.
Faire fondre au four à micro-ondes la gélatine préalablement hydratée et égouttée et l'incorporer à la crème pâtissière. Au batteur muni du fouet, monter la crème liquide avec l'Extrait de vanille et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée mousseuse.
Incorporer délicatement la crème mousseuse à la crème pâtissière.
Garnir les cercles à tarte de chantilly vanille et parsemer d'éclats de marrons confits.

5. ***VERMICELLES DE MARRON***

300 g de pâte de marron
200 g de beurre

125 g de crème pâtissière

Au fouet au batteur, monter la pâte de marron et le beurre pommade jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Démouler l'insert chantilly aux débris de marrons, le déposer sur une grille et glacer le dessus avec du Nappage Miroir Neutre ancel.
Cuire les fonds de tarte aux amandes vides. Garnir un fond avec 1/2 cm de crème de marron. Disposer un fond de dacquoise. Lisser à ras avec de la crème de marron. Disposer l'insert « chantilly vanille avec débris de marrons ». Réaliser le vermicelle sur tout le contour de la tarte. Décorer avec un joli marron, des meringues et des fils en chocolat noir.