Tartelettes Crousti’ Abricot Caramel

1. ***PÂTE SUCRÉE (RECETTE DE BASE POUR 1 KG DE FARINE)***

   500 g de beurre pommade
   500 g de sucre glace
   200 g d’oeufs
   1000 g de farine

   Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les oeufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etaler 500 de pâte sur 3 mm d’épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 8,8 cm de Ø.
   Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

   100 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel

3. ***COMPOTÉE D’ABRICOT***

320 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)***

1 L de lait entier
100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

5. ***CRÈME CHIBOUST À LA VANILLE TAHITENSIS***

200 g de crème pâtissière
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
1 feuille de Gélatine Or Sébalcé
100 g de blancs d'oeufs
20 g de sucre

Prélever 200 g de crème pâtissière puis ajouter l'extrait de vanille Tahitensis. Chauffer la moitié de la crème pâtissière pour y faire fondre la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Incorporer le reste de crème pâtissière puis ajouter les blancs d'oeufs montés avec le sucre. Répartir la crème chiboust à la vanille Tahitensis dans des cercles de 8 cm de Ø, lisser la surface, puis surgeler. Retirer les cercles une fois la crème surgelée.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant caramel au microonde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Répartir la compotée d'abricot dans les tartelettes en lissant la surface. Déposer un disque de crème chiboust à la vanille Tahitensis congelé sur chaque tartelette puis saupoudrer légèrement de cassonade. Caraméliser au chalumeau et masquer les bords avec de la noix de coco rapée.