

## PÂTE SUCRÉE

100g de beurre 2g de sel 72g de sucre glace 24g de poudre d'amandes 40g de œufs 188g de farine

Mettre le beurre et le sel dans la cuve du batteur muni de la feuille. Le crémer pour le ramollir. Ajouter le sucre glace. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter les œufs, puis les poudres. Mélanger à vitesse lente pendant une trentaine de secondes. Former un pâton et stocker au réfrigérateur au moins 6h avant utilisation. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2mm. Foncer la pâte des cercles de 4cm de diamètre. Arraser les bords, réserver au congélateur pendant 2H avant cuisson. Après le temps de repos, enfournez dans un four, préchauffé à 160°C, pour 14min.

## CARAMEL NOISETTE \_

80g de sucre glace 45g de sucre 15g de glucose 1g de fleur de sel 80g de crème 50g de pâte de noisettes praliné Sevarome

Faire un caramel à sec avec le glucose et le sucre. En parallèle faites chauffer la crème avec la fleur de sel.

Une fois le caramel a 170°C, décuisez avec la crème chaude.

Cuisez le caramel à 103°C. Laissez refroidir à 50°C et versez sur la pâte de noisette. Réservez au frais.

## GANACHE MONTÉE VANILLE \_\_\_

97g de crème (chaude) 41g d'ivoire 2g de gélatine en poudre 200 bloom 10g d'eau 15g pâte aromatisante vanille Sevarome 87g de crème froide

Faites gonfler la gélatine avec l'eau, minimum 30min avant utilisation.

Faites chauffer la crème avec la pâte de vanille aromatisante.

Versez la gélatine hydratée, dans la crème chaude et verser sur le chocolat en émulsionnant le mélange. Mixez le mélange. Versez la crème froide. Débarrasser au réfrigérateur minimum 6h avant utilisation (la vieille est le mieux.)

## MONTAGE ET FINITION

Disposez vos fonds de tartelettes, passez un léger coup de rappe pour régulariser la bordure. Garnissez les fonds à moitié de caramel noisette. Disposez quelques morceaux de noisettes torréfiées dans le caramel noisette. Montez la ganache montée vanille au batteur muni d'un fouet. Se munir d'une poche à douille, découpez en format poche Saint-Honoré. Pochez des petites flammes en partant du bord et en rejoignant le centre de la mignardise, faites cette étape sur deux étages. Pour terminer munissez-vous d'une rappe et rapper quelques noisettes torréfiées sur le dessus de la mignardise.