

# FICHE TECHNIQUE

## TARTE CRÉATION



**temps de préparation** : 1h30

**temps de cuisson** : 30 minutes

**temps de repos** : 2h

**nombre de parts** : 6

**matériel** : Cercle à tarte Ø 22 cm, batteur, Maryse, Poche + douilles, Mixeur plongeant, Casserole

### RECETTE

#### Pâte sucrée noisette :

- Crémier beurre + sucre glace.
- Ajouter œuf, poudre noisette, sel.
- Incorporer farine.
- Fraiser légèrement, filmer, reposer 1h.
- Foncer un cercle Ø20 cm, cuire à blanc 15 min à 160°C.

#### crème de noisette :

- Crémier beurre + sucre.
- Ajouter œuf, poudre noisette.
- Garnir le fond de tarte.
- Répartir les mirabelles coupées en dés.
- Cuire 15-20 min à 170°C.

#### compoté de mirabelle :

- Chauffer mirabelles + sucre + citron.
- Ajouter pectine mélangée à un peu de sucre.
- Cuire 2-3 min.
- Mixer, refroidir.

#### ganache montée vanille :

- Infuser la vanille dans 100 g de crème chaude.
- Verser sur chocolat blanc, émulsionner.
- Ajouter 100 g de crème froide.
- Filmer, réserver 4h minimum.
- Monter au fouet avant dressage.

#### gel passion :

- Chauffer purée passion + sucre.
- Ajouter agar, ébullition 1 min.
- Refroidir, mixer pour assouplir.

### QUANTITES

#### pâte sucrée noisette

- Beurre : 100 g
- Sucre glace : 65 g
- Poudre de noisette : 25 g
- Œuf : 40 g
- Farine T55 : 165 g
- Sel : 2 g

#### crème de noisette

- Beurre pommade : 50 g
- Sucre : 50 g
- Poudre de noisette : 50 g
- Œuf : 50 g
- Mirabelles : 80 g

#### compoté mirabelle

- Mirabelles : 250 g
- Sucre : 30 g
- Jus de citron : 5 g
- Pectine NH : 3 g

#### ganache montée vanille :

- Crème 35% : 200 g (100 g + 100 g)
- Chocolat blanc : 70 g
- Gousse de vanille : 1

#### gel passion :

- Purée passion : 100 g
- Sucre : 20 g
- Agar-agar : 1 g

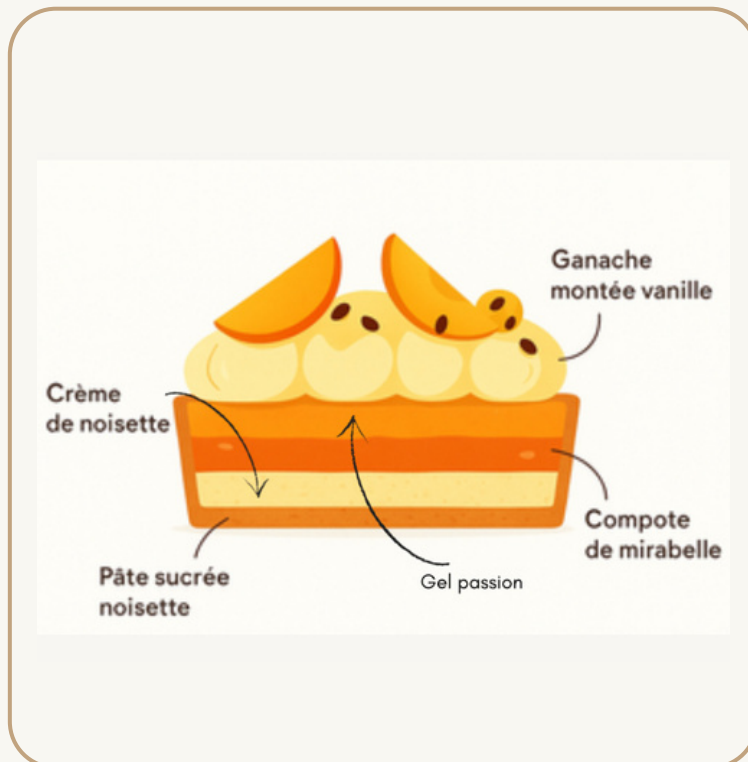
**Poid portion :** ≈ 90/100g

**Poid total :** ≈ 600g

**valeurs nutritionnelles / portion :**

- Calories ≈ 330-380 kcal
- Protéines ≈ 5 g
- Lipides ≈ 20 g
- Glucides ≈ 35 g

## SCHEMA



## ALLERGENES

- Gluten (farine)
- Fruits à coque (noisette)
- Lait (beurre, crème, chocolat blanc)
- Œufs