Tarte Croquante Vanille Myrtille
Pour 6 tartes

1. ***PÂTE SABLÉE***

   1200 g de pâte sablée (voir Recettes de base)

   Foncer des cercles à tartes de 20 cm de Ø avec la pâte sablée étalée sur 3 mm d'épaisseur. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Retirer les cercles après cuisson.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

   600 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel

   Ramollir le fourrage au micro-ondes.

3. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

65 g de Bavarois Alaska Express Neutre ancel
100 g d’eau
10 g d’Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
330 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l’eau avec l’extrait de vanille puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. ***MOUSSE BAVAROISE À LA MYRTILLE***

100 g de Bavarois Alaska Express Neutre ancel
100 g d’eau
1200 g de Fourrage Myrtille avec morceaux ancel
800 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l’eau, ajouter le fourrage myrtille puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Placer les cercles de 18 cm de Ø sur une plaque recouverte d’un tapis de cuisson. A l’aide d’une poche munie d’une douille de 15 mm, dresser la mousse bavaroise vanille à intervalles réguliers dans chaque cercle en laissant un espace entre chaque ligne puis surgeler. Dresser ensuite la mousse bavaroise myrtille entre chaque ligne de bavaroise vanille puis lisser les cercles à la spatule avec le restant de bavaroise myrtille. Surgeler avant de retirer les cercles.
Etaler dans chaque fond de tarte, 100 g de fourrage croquant. Placer dessus les disques de bavaroises. Napper le dessus des bavaroises encore congelées avec le Nappage Miroir Neutre ancel. Masquer les bords des bavaroises avec des amandes hachées caramélisées. Décorer avec des myrtilles et du chocolat blanc.