Tartelettes « La Fée Chouquette »
Pour 12 tartelettes

1. ***PÂTE SABLÉE AUX AMANDES***

330 g de farine T55
200 g de beurre
3 g de sel
125 g de sucre glace
40 g de poudre d’amande brute
70 g d’œufs

A la feuille au batteur, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu’à 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 (min 2 heures). Une fois la pâte sablée aux amandes reposée et froide, abaisser la pâte à 3 mm d’épaisseur. Foncer les cercles à tartelette puis laisser reposer 2 heures. Garnir à mi-hauteur de crème d’amande.
Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 30 min.

2. ***CRÈME D'AMANDE***

100 g de beurre pommade
100 g de sucre glace
100 g de poudre d’amande brute
120 g d’œufs entiers
10 g de rhum
20 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel

90 g de crème liquide à 35% M.G.

Crémer le beurre et le sucre glace à la feuille au batteur, ajouter la poudre d'amande, les œufs, la préparation pour crème pâtissière, le rhum et enfin la crème liquide.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS***

1 000 g 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
5 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et l'extrait de vanille.
Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis la préparation pour crème pâtissière.
A ébullition du lait, en verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans une casserole.
Porter à ébullition 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 pour la refroidir.

4. ***PÂTE À CHOUX***

375 g d'eau
125 g de lait entier
5 g de sel
15 g de sucre
200 g de beurre
300 g de farine T55
500 g d'œufs

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
A ébullition, retirer du feu et incorporer tout en remuant la farine préalablement tamisée.
Reporter sur le feu doux pour dessécher le mélange jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole.
Vider dans une cuve de batteur muni de la feuille.
Ajouter les œufs graduellement jusqu'à la consistance voulue.

5. ***DRESSAGE ET CUISSON DE LA PÂTE À CHOUX***

Disposer un Silpain sur une plaque de cuisson.
A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser des choux de 3 cm de diam. sur le Silpain.

Parsemer entièrement chaque chou avec du sucre grains puis cuire au four ventilé à 175°C pendant environ 20 à 25 min.
Refroidir.

6. ***CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS***

600 g de crème pâtissière à la vanille Tahitensis
400 g de crème fouettée à 35% M.G.

A l'aide d'un fouet, lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Percer le dessous des chouquettes. Les garnir de crème diplomate à la vanille Tahitensis.
Garnir les fonds de tartelette à ras de crème pâtissière à la vanille Tahitensis puis disposer 4 chouquettes harmonieusement.
Saupoudrer de neige décor