

Tartelettes Crousti' Mangue - Passion  
Pour !10 tartelettes



### 1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre pommade  
500 g de sucre glace  
200 g d'œufs  
40 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé  
1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les oeufs et l'extrait de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etaler 600 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur et foncer 10 moules à tartelettes de 9 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 MANGUE-PASSION**

200 g de Fourrage Croquant Mangue-Passion ancel

### 3. **GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT**

85 g de crème liquide à 35% M.G.  
150 g de chocolat de couverture au lait

Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat de couverture au lait puis mélanger.

### 4. **MANGUE CARAMÉLISÉE**

200 g de mangue  
20 g de cassonade

Couper la mangue en dés puis les mélanger à la cassonade. Faire caraméliser dans une poêle.

### 5. **MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION**

85 g de purée de fruit de la passion (à température ambiante)  
2 feuilles de Gélatine Or Sébalcé  
250 g de chantilly sucrée à 10%

Chauffer 20 g de purée de fruit de la passion, y dissoudre la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée. Ajouter le reste de purée de fruit de la passion puis incorporer progressivement la chantilly. Répartir la mousse bavaroise dans 10 formes elliptiques de 8 cm. Répartir les dés de mangue caramélisés puis lisser. Démouler après surgélation.

### 6. **NAPPAGE MIROIR JAUNE**

70 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel  
QS de Colorant Jaune Sébalcé

Incorporer le colorant dans le nappage.

### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant mangue-passion au micro-onde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 10 fonds de tartelettes. Garnir les fonds à ras de ganache au chocolat au lait. Réfrigérer jusqu'à solidification.  
Chauffer légèrement le nappage miroir jaune. A l'aide d'un pinceau, badigeonner entièrement les

formes elliptiques

d'une fine couche de nappage miroir jaune. Masquer de noix de coco râpée puis les déposer sur la ganache au chocolat au lait. Décorer avec de la mangue fraîche.