



Tartelette Noisettine · Poires & Chocolat



8 pers.



60 minutes

INGREDIENTS

- PÂTE SUCRÉE :
 - 250 g de farine
 - 75 g de sucre
 - 125 g de beurre
 - 1 jaune d'œuf
 - 4 g d'eau
 - 1 pincée de sel
- CRÈME DE NOISETTE
 - 100 g de poudre de noisette
 - 100 g de sucre
 - 100 g de mascarpone
 - 2 œufs
 - 2 poires
 - Brisures de chocolat (selon la gourmandise)

MES TIPS

- j'utilise la noisette ici mais l'amande fonctionne aussi.
- Accord mets/vins : Sauternes.

PRÉPARATION

— PÂTE SUCRÉE —

1. Dans un grand cul de poule (saladier), travailler le beurre et le sucre pour obtenir une crème. Commencer avec la main pour réchauffer le beurre, puis finir avec une spatule.
2. Lorsque le mélange est homogène, tamiser la farine directement dans le cul de poule. Ajouter l'œuf.
3. Travailler la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
4. Ne pas trop travailler la pâte : si elle est trop pétrie, elle se rétractera à la cuisson. Observer la texture et s'arrêter dès qu'elle est lisse.
5. Former une boule, l'aplatir à 2–3 cm, filmer et réserver au réfrigérateur le temps de faire la crème

— CRÈME DE NOISETTE —

1. Mélanger le mascarpone et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajouter la poudre de noisette et les œufs.
3. Mélanger pour obtenir une crème lisse.
4. Mettre la crème de noisette dans une poche à douille et réserver

— TARTELETTE —

1. Foncer les moules avec la pâte sucrée crue.
2. Garnir de crème de noisette, puis ajouter les poires et les brisures de chocolat.
3. Cuire 35 minutes à 180 °C.