Tartelette noix de pécan-vanille

Pâte sucrée

200g de farine
100g de beurre
80g de sucre glace
Sel
1 oeuf

Financier

150g de sucre glace
50g de farine
4g de levure chimique
100g de poudre d'amandes
3 blancs d'oeufs
160g de beurre

Praliné pécan

130g de noix de pécan torréfiés
60g de sucre
60g de sucre glace
75g de chocolat au lait
5g de cacao
15ml d'huile de pépins de raisins
Sel

Crème diplomate vanille

180g de lait
180g de crème
80g de sucre
60g de jaunes d'oeufs
35g de fécule de maïs
2 feuilles de gélatine
300g de crème

Noix de pécan caramélisées

225g de noix de pécan
80g de sucre
30g d'eau

1

Pâte sucrée

Travailler au batteur le beurre et le sucre glace. Ajouter la farine puis l'oeuf et le sel. Laisser reposer puis foncer les cercles. Cuire à blanc avec un papier cuisson et un poids dedans pour que la tartelette se forme.

2

Financier

Réaliser le beurre noisette, mélanger le sucre glace, la levure chimique, la farine et la poudre d'amandes. Ajouter les blancs d'oeufs puis terminer avec le beurre noisette. Mouler puis cuire à 180°C environ 20min. Débarrasser une fois cuit et à froid tailler un rond plus petit que le diamètre de la tartelette.

3

Praliné pécan

Chauffer les noix de pécan à 160°C avec les sucres. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte de pécan. Faire fondre le chocolat au lait et le rajouter à la pâte de pécan. Ajouter le cacao et le sel puis mixer à nouveau. Tout en mixant ajouter au fur et à mesure l'huile de pépins de raisins. Vous obtiendrez le praliné de pécan.

4

Crème diplomate vanille

Réaliser une crème pâtissière en faisant bouillir les 180g de crème et de lait, ajouter sur le mélange sucre-jaunes d'oeufs et fécule. Faire bouillir le tout en fouettant. Ajouter la gélatine puis laisser refroidir. Monter les 300g de crème en chantilly puis mélanger à la crème pâtissière. Débarrasser en poche pâtissière.

5

Noix de pécan caramélisées

Porter à ébullition, le sucre et l'eau, monter à 125°C, ajouter les fruits secs, faire masser, travailler jusqu'à l'obtention du caramel. Débarrasser sur la plaque.

6

Montage

Dresser un rond de financier dans le fond de tartelette. Ajouter du praliné pécan puis le diplomate vanille. Finir avec des noix de pécan caramélisées.

Recette proposée par notre Chef
Nicolas Koffel
Le Banquet des Sophistes - Strasbourg (67)