

## Tartelette Poire Figue



Pour 10 tartelettes rondes de 7 cm de diamètre

### Préparation

#### 1 Pâte sucrée

Beurre fin 220 g  
Sucre glace 70 g  
Sirop de glucose 20 g  
Amandes poudre blanche 30 g  
Œufs entiers 50 g  
Jaunes d'œufs 15 g  
Farine T55 370 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité et réserver la pâte ainsi obtenue.  
Etaler finement, détailler et foncer les moules à tartelettes.  
Précuire à blanc sur 10 min environ, à 170° C.

#### 2 Biscuit Madeleine au miel

Pâte d'amandes 52% 65 g  
Jaunes d'œufs 45 g  
Œufs entiers 25 g  
Farine T55 25 g  
Fécule de pomme de terre 25 g  
Beurre fin 25 g  
Blancs d'œufs 60 g  
Miel 50 g

Détendre au batteur la pâte d'amandes avec les jaunes et les œufs petit à petit.  
Ajouter ensuite la farine et la fécule, puis le beurre fondu "noisette".  
Monter les blancs avec le miel. Mélanger délicatement l'appareil et dresser dans les fonds de tartelettes précuits.  
Terminer la cuisson à 165°C sur 10 à 15 min

## 2 Biscuit Madeleine au miel

---

Pâte d'amandes 52% 65 g environ.  
Jaunes d'oeufs 45 g  
Œufs entiers 25 g  
Farine T55 25 g  
Fécule de pomme de terre 25 g  
Beurre fin 25 g  
Blancs d'œufs 60 g  
Miel 50 g

## 3 Ganache lait crémeux

---

Crème liquide 35% MG 125 g  
Sirop de glucose 20 g  
Couverture lait 39% 125 g  
Couverture noire 52,6% 60 g  
Beurre fin 10 g  
Gousse de vanille 0.5

Chauffer la crème avec le glucose et la vanille.  
Verser sur les deux couvertures et laisser reposer.  
Vers les 36°C, ajouter le beurre pommade et dresser sur les fonds de tartelettes

## 4 Compotée poire figue

---

Poires sirop 250 g  
Figues 150 g  
Gousse de vanille 0.5  
Purée de poire 100 g  
Sucre semoule 15 g  
Sirop de glucose 10 g  
Jus de citron Carth'agrume 5 g  
Sucre semoule 8 g  
Pectine NH 2 g

Découper en petits dés les poires et figues.  
Poêler les poires avec les 15 g de sucre et ajouter les figues et le jus de citron par la suite.  
Ajouter la purée avec la vanille et le glucose puis le mélange de pectine avec le restant de sucre  
Recuire 1 min et dresser ensuite dans des moules flexipan ½ sphères de 3 cm.

## 5 Crème à la poire

---

Lait ½ écrémé 65 g  
Purée de poire 125 g  
Jaunes d'oeufs 30 g  
Miel 10 g  
Crème Premium à chaud 15 g  
Chocolat blanc 32% 85 g  
Extrait de poires 10 g  
Crème liquide 35% MG 150 g

Faire une crème pâtissière classique avec le lait, la purée de poire, les jaunes, le miel et la poudre à crème.  
Ajouter alors le chocolat blanc et réserver.  
Détendre la crème refroidie avec l'alcool de poires et incorporer la crème montée  
Dresser aussitôt dans des moules ½ sphères de 5,5 cm en prenant soin d'insérer la compotée au milieu.  
Garder de la crème pour le dressage ultime

## Montage et finition

Dresser un peu de crème à la poire sur le dessus de la tartelette, puis déposer la demi-sphère congelée, que l'on aura glacée au Miroir Neutre D&C coloré en rose. Dresser ensuite des points de crème à la poire autour, et disposer un cercle de chocolat au lait.

### Astuce

Pour une meilleure tenue du Miroir Neutre D&C, le chauffer au préalable à 55°C pour réactiver les pectines. Laisser refroidir ensuite pour l'utiliser, coloré ou pas.

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

