

Tartelette Mont-Blanc, crémeux de fruits rouges et quinoa soufflé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Confiture de framboise en bocal 370 G BONNE MAMAN	0061167
200 g	Crème de marron vanillée en boîte 4/4 VALADE EN CORREZE	0043520
1	Crème liquide 35% MG	~
500 g	Crème Volumex en seau 4 kg COMPLET	0043849
600 g	Garniture framboise en seau 2,5 kg FRUIT'CHEF	0086914
2 pièces	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
80 g	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
60 g	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
100 g	Quinoa blond de France HVE en sac 2,5 kg VIVIEN PAILLE	0167634
100 g	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982
10 pièces	Tartelette sablée à bord droit pur beurre diam 9,5 cm JEAN DUCOURTIEUX	0018326

Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four et faire revenir les tartelettes à 170° pendant 3 minutes environ.
- 2 Laisser refroidir les tartelettes sur une grille.
- 3 Remettre en œuvre le volumex avec la crème liquide, ajouter la pulpe des gousses de vanille.

- 4 Diviser l'appareil en deux et mélanger une partie avec la crème de marron.
- 5 Rincer le quinoa plusieurs fois et bien le faire sécher au four.
- 6 Dans une poêle sans matière grasse faire souffler le quinoa tout en le remuant.
- 7 Dresser la tartelette avec le procédé suivant : garniture framboise, crème vanille, crème marron.
- 8 Terminer la décoration de la tartelette avec le quinoa, ainsi que les pépites caramélisées.

Astuce du chef

En décoration, vous pouvez rajouter des noix de pécan caramélisées au préalable dans du sucre glace.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut rosé AOC en bouteille 75 cl CASTELNAU