Mont Blanc façon Pierre Hermé

Ingrédients pour 6 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

150g de beurre mou
30g de poudre d'amandes blanches
100g de sucre glace
1 cc de vanille en poudre
1 œuf
1g de fleur de sel
250g de farine T55

Malaxez le beurre dans votre robot muni de la feuille puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre. Enveloppez dans du film alimentaire et mettez au frais pendant 1 heure. Étalez la pâte sur un plan fariné et découpez des cercles puis froncez vos moules à tartelette. Réservez au frais pendant 2 heures.

Meringue française :

50g de blancs d'œuf
50g de sucre
50g de sucre

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant la première dose de sucre en 3 fois. Versez ensuite la deuxième dose et incorporez en soulevant avec la spatule délicatement. Versez dans une poche à douille et formez des cercles de la taille de vos moules à tartelettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites sécher à 120° pendant 1 heure puis à 80° pendant 2 heures minimum en coinçant une cuillère en bois dans la porte du four pour la maintenir entre-ouverte. Laissez votre plaque dans le four entre-ouvert toute une nuit.

Compote de fruits rouges (à la place de la compote d'églantines) :

150g de fruits rouges surgelées
30g de sucre
2g de pectine NH

Faites décongeler les fruits et mixez les. Mettez la purées dans une casserole et faites chauffer à 40° avant d'ajouter le sucre et la pectine tamisés ensemble. Portez à ébullition et versez dans un tamis. Récupérez la pulpe de fruits rouges passée au travers du tamis et bien raclée.

Marrons en vermicelles :

340g de purée de marrons faite maison

190g de crème de marrons

12g de cognac

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué et réservez au frais après avoir versé cette purée dans une poche à douille munie d'une douille avec un petit trou.

Pour la purée de marrons : pelez environ 500g de châtaignes. Mettez les dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et faites cuire 3 minutes. Enlevez la seconde peau puis remettez dans la casserole et refaites cuire 10 minutes. Mixez les marrons dans votre robot muni de la lame coupante. Passez la purée obtenue au tamis pour ne plus qu'il y ait de morceaux. Conservez cette purée dans un bocal fermé au frais.

Crème pâtissière :

100g de lait

15g de sucre

1 jaune d'œuf

5g de poudre à crème

5g de farine

10g de beurre

Faites bouillir le lait et le sucre. Mélangez le jaune d'œuf, la farine et la poudre à crème. Versez dessus le lait bouillant et remettez dans la casserole. Faites épaissir en fouettant sans arrêt. Faites refroidir à 50° et ajoutez le beurre. Filmez au contact et laissez refroidir complètement avant utilisation.

Crème d'amandes :

100g de beurre

100g de sucre glace

100g de poudre d'amandes blanches

1 œuf

10g de poudre à crème
120g de crème pâtissière
10g de rhum ambré

Malaxez le beurre dans le bol du robot muni de la feuille. Ajoutez tous les ingrédients tout en continuant à mélanger à petite vitesse. Ne pas foisonner ce mélange sinon il gonflerait à la cuisson. Filmez au contact et mettez au frais.

Montage :

Crème chantilly :

300g de crème liquide
45g de sucre glace

Montez la crème en chantilly avec le sucre.

Garnissez vos fonds de tarte de crème d'amande à moitié de la hauteur. Faites cuire à 170° pendant 20 minutes. Laissez refroidir complètement avant de verser la purée de fruits rouges dessus. Posez le disque de meringue et garnissez d'une grosse rosace de chantilly. Recouvrez de vermicelles de marrons. Saupoudrez légèrement de sucre glace et décorez avec une rosace de chantilly. Dégustez aussitôt.