TARTE SOUFFLÉE À LA CHATAIGNE ET POIRE WILLIAMS

Durée : 30 min

Difficulté : 3

Nombre de portions : 6

INGRÉDIENTS

**SABAYON CHÂTAIGNE**

150 g – Pâte de châtaigne

90 g – Beurre

33 g – Œuf entier

24 g – Jaune d’œufs

13 g – Sucre

PM – Rhum

**PÂTE SUCRÉE**

100 g – Beurre

1,5 g – Sel

50 g – Poudre d’amande

50 g – Sucre glace

41,5 g – Œuf entier

200 g – Farine

**SORBET POIRE**

250 g – Pulpe de poire

20 g – Glucose AT

27,5 g – Sucre

115 g - Eau

1 g – Stabilisateur

12,5 g – Jus de citron jaune

**DECOR**

1 – Poire Williams

Fleurs comestibles au choix

PROGRESSION DE LA RECETTE

**Étape 1 - Sorbet**

Chauffer l’eau, le sucre et le glucose AT à 60° C. Ajouter le stabilisateur et faire bouillir pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le jus de citron. Laisser reposer le sirop toute la nuit.

Mélanger le sirop et la pulpe de poire. Turbiner.

**Étape 2 – Pâte sucrée**

Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs jusqu’à obtenir une texture sableuse.

Ajouter les œufs. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Débarrasser et laisser reposer une nuit. Étaler et foncer dans des cercles à tarte individuels. Cuire à 165° C environ 10 minutes.

**Étape 3 – Sabayon**

Faire fondre la pâte de châtaigne avec le beurre au bain-marie. En parallèle, préparer un sabayon dans un robot : mélanger doucement au fouet les œufs, les jaunes et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse et fasse le bec d’oiseau.

Mélanger délicatement le sabayon et le beurre de marron. Ajouter ensuite le rhum.  
Pocher dans les fonds de tarte préalablement cuits puis refroidis. Enfourner à 170° C pendant 10 minutes pour faire souffler le sabayon.

**Étape 4 – Dressage**

Dresser les tartelettes et réaliser une quenelle de glace, décorer avec des tranches fines de poire Williams crues et les fleurs de votre choix.