

TARTELETTES AMANDINE POIRE CHOCOLAT

sauce chocolat tiède en verseuse

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 TARTELETTES INDIVIDUELLES (Ø 8-9 cm)

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- Beurre doux pommade : 190 g
- Sucre glace : 120 g
- Poudre d'amandes : 30 g
- Cacao poudre non sucré : 30 g
- Œufs entiers : 90 g
- Farine T55 : 300 g
- Sel fin : 2 g

POIRES POCHÉES

- 5 Poires Williams ou Conférence
- Eau : 1 L
- Sucre semoule : 200 g
- Jus de citron : ½ pièce
- Vanille : 1 gousse

CRÈME AMANDINE CHOCOLAT

- Beurre doux pommade : 120 g
- Sucre semoule : 120 g
- Poudre d'amandes : 120 g
- Œufs entiers : 120 g (≈ 2 gros œufs)
- Cacao poudre non sucré : 20 g
- Rhum brun : 10 g
- Sel fin : 1 pincée

SAUCE CHOCOLAT TIÈDE

- Chocolat noir 64–66 % : 200 g
- Crème liquide entière : 200 g
- Lait entier : 100 g
- Miel : 30 g
- Beurre : 30 g
- Fleur de sel : 1 pincée



PROGRESSION

1. PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

Crémer beurre + sucre → poudres → œufs → farine.
Repos au froid minimum 2 h.
Abaissier à 3 mm, foncer, piquer, surgeler 20 min.
Cuisson à blanc : 165 °C – 15 min + 5 min sans poids.
Réserver.

2. POIRES POCHÉES

Éplucher, épépiner, couper les poires en lamelles épaisses.
Porter le sirop à ébullition, pocher à frémissement 10 - 12 min.
Refroidir dans le sirop, égoutter soigneusement avant montage.

3. CRÈME AMANDINE CHOCOLAT

Crémer beurre + sucre. Ajouter les œufs un à un.
Incorporer poudre d'amandes, cacao, sel et rhum.
Texture lisse, non foisonnée.

4. MONTAGE ET CUISSON

Garnir les fonds précuits de 40 à 45 g de crème amandine chocolat. Disposer harmonieusement les lamelles de poire
Cuire à 170 °C – 18 à 22 min

□ *La crème doit être prise mais encore souple au cœur.*
Laisser tiédir, puis réserver.

5. SAUCE CHOCOLAT TIÈDE (SERVICE EN VERSEUSE)

Porter lait + crème + miel à frémissement.
Verser sur le chocolat haché, émulsionner.
Incorporer le beurre et le sel.
Maintenir à 45–50 °C pour service en verseuse.

6. FINITION & SERVICE.

Tartelettes tièdes ou température ambiante.
Sauce chocolat versée au moment du service

Option dressage :

- amandes torréfiées concassées
- éclats de fèves de cacao
- glace poire ou sorbet cacao amer