

# Tarte glacée vanille biologique

Pour 10 tartelettes individuelles



*\*Ingrédients issus de l'agriculture Biologique*

### **Pâte sucrée**

145g de beurre\*  
92g de sucre glace\*  
28g de poudre d'amande blanche\*  
1g de sel\*  
50g de jaunes d'œufs\*  
230g de farine T65\*  
3g d'arôme naturel de vanille issu de l'agriculture Biologique Sevarome AVN0004362\*

Sabler ensemble toutes les poudres et le beurre  
Peser l'extrait de vanille Sevarome avec les jaunes d'œufs puis ajouter au mélange précédent.  
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
Étaler à 2mm d'épaisseur puis foncer des tartelettes de 70mm de diamètre.  
Cuire à blanc à 160°C pendant 15 minutes

### **Crème d'amande vanillée**

80g de sucre glace\*  
80g de beurre\*  
80g d'œufs\*  
80g de pâte pure d'amande Biologique Sevarome PFS0004354\*  
1,6g d'arôme naturel de vanille issu de l'agriculture Biologique Sevarome AVN0004362\*

Réaliser un beurre pommade.  
Ajouter le sucre glace et la pâte pure d'amande Sevarome puis mélanger.  
Ajouter ensuite les œufs et l'extrait de vanille puis mélanger  
Verser 30g par fond de tarte précuit.  
Enfourner à 170°C pendant 15 minutes.  
Décercler puis réserver au congélateur

### **Praliné croustillant amande/vanille**

150g d'amandes brutes entières\*  
150g de sucre de canne\*  
80g d'eau  
2g d'arôme naturel de vanille issu de l'agriculture Biologique Sevarome AVN0004362\*

Cuire le sucre et l'eau à 118°C  
Ajouter les amandes puis remuer jusqu'à complète caramélisation  
Verser sur un papier cuisson puis laisser refroidir avant de mixer jusqu'à obtenir une consistance liquide.  
Ajouter l'extrait de vanille Sevarome puis remuer et étaler 20g sur chaque tartelette.  
Réserver au congélateur.

### **Crème glacée vanille**

518g de lait demi entier\*  
330g de crème 35% Mat. Gr.\*  
240g de sucre de canne\*  
100g de lait en poudre\*  
100g de dextrose\*  
7g d'arôme naturel de vanille issu de l'agriculture Biologique Sevarome AVN0004362\*

Chauffer le lait et la crème à 25°C  
Mélanger ensemble toutes les poudres puis les ajouter aux liquides.  
Chauffer en remuant puis pasteuriser à +85°C  
Ajouter l'extrait de vanille Sevarome  
Verser dans un bol à pacojet puis surgeler  
Turbiner le lendemain au pacojet et dresser sur le fond de tarte surgelé

Décorer avec un disque de feuille de brick caramélisé