

Recette

Tartelette Abricot & Pistache

Corentin Magnin

Chef France Les vergers Boiron





Tartelettes abricot & pistache

Par Corentin Magnin

Pour 6 tartelettes avec les moules tarte ring bloom Silikomart

Purée d'abricot
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE

Beurre	50 g
Sucre glace	40 g
Œufs	20 g
Farine	100 g
Sel fin	1 g

Crémer le beurre avec le sucre.

Ajouter les œufs, puis terminer avec la farine tamisée et le sel.

Étaler la pâte au laminoir à 2,2mm.

Réserver au frais 3h minimum.

Foncer la pâte dans les moules tarte ring bloom Silikomart, puis cuire à 170°C jusqu'à coloration.

Pocher la crème d'amande pistache à mi-cuisson.

Réserver pour le montage.

CRÈME AMANDE PISTACHE

Beurre	25 g
Sucre	25 g
Poudre d'amande	12,5 g
Poudre de pistache	12,5 g
Œufs entiers	25 g

Crémer le beurre avec le sucre.

Ajouter les poudres, puis les œufs entiers, émulsionner le tout jusqu'à blanchiment de la masse.

Débarrasser directement en poche.

Pocher 15g de crème d'amande pistache dans les fonds de tarte à mi-cuisson, et terminer la cuisson jusqu'à coloration.

Réserver les fonds de tarte pour le montage.

CRÉMEUX ABRICOT

Purée d'abricot Les vergers Boiron	250 g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	25 g
Sucre	65 g
Pectine NH Louis François	4 g
Amidon de maïs	12 g
Beurre	35 g

Chauffer les purées dans une casserole.

Mélanger toutes les poudres ensemble et les ajouter dans le liquide chaud en mélangeant.

Refroidir à 40°C et ajouter le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant.

Mettre 105 g de crèmeux de côté pour la mousse légère.

Pocher directement tout le reste de crèmeux dans les fonds de tarte cuits, sur une base de 30 g de crèmeux par tarte.

Réserver au frais.

MOUSSE LÉGÈRE ABRICOT

Crèmeux abricot	150 g
Masse gélatine Louis François	15 g
Crème montée	120 g

Réchauffer la moitié du crèmeux pour y faire fondre la gélatine, ajouter le reste de crèmeux.

Incorporer délicatement la crème montée.

Pocher dans le moule tarte Ring classic Silikomart, puis surgeler.

CONFIT ABRICOT

Purée d'abricot	
Les vergers Boiron	230 g
Purée de citron jaune	
Les vergers Boiron	20 g
Sucre	30 g
Pectine NH Louis François	5 g

Chauffer les purées dans une casserole.

Mélanger les poudres.

Verser les poudres sur la purée chauffée et cuire à ébullition pendant 2 min.

Réserver au frais pour montage.

GLAÇAGE ABRICOT

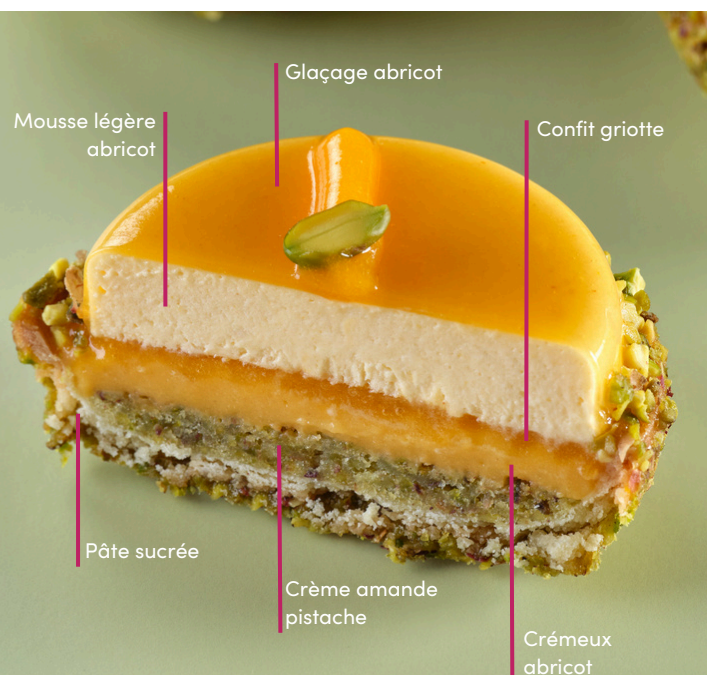
Purée d'abricot	
Les vergers Boiron	150 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	20 g
Sucre	50 g
Pectine Rapid Set Louis François	5 g
Masse gélatine Louis François	40 g
Solution acide citrique	
Louis François	5 g

Chauffer la purée avec le glucose et le sucre inverti.

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter au mélange chaud, et faire bouillir.

Ajouter la masse gélatine, puis la solution acide.

Mixer et réserver pour le montage.



Montage

Mixer le confit d'abricot, puis le pocher dans les fonds de tarte préalablement garnis de crèmeux.

Remplir jusqu'au bord de tarte et lisser à l'aide d'une palette coudée.

Glacer la mousse avec le glaçage abricot.

Déposer la mousse au centre de la tarte.

Décorer selon vos envies.



Corentin MAGNIN

Chef France Les vergers Boiron

Sensibilisé à l'univers de la bonne cuisine par son père cuisinier, Corentin choisit de se former au métier de cuisinier avant de découvrir sa passion pour la pâtisserie. Une véritable passion et du talent...

À tout juste 20 ans, il débute sa carrière, et en l'espace de trois années il passe de commis au Chabichou à chef pâtissier de la Maison Rostang.

En 2021, il décide de se spécialiser dans la transmission de son expérience, en étant formateur à l'UTEC Emerainville jusqu'en 2024.

En juillet 2024, il devient chef France Les vergers Boiron.

Cultivons l'excellence fruit



LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin

26300 Châteauneuf-sur-Isère France



les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron