



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Tartelettes au chocolat,
caramel au vinaigre
à la pulpe de poire et vanille*



POUR 6 TARTELETTES

PRÉPARATION : 1 H

DIFFICULTÉ ★★★★★

- 85 g de sucre glace
- 15 g de cacao non sucré
- 25 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de fleur de sel Popol
- 120 g de beurre mou
- 1 œuf
- 225 g de farine

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 10 cl de vinaigre poire et vanille
- 10 cl de crème entière liquide
- 1 pincée de fleur de sel Popol

- 150 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 40 g de beurre coupé en dés



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire
de vinaigre à la pulpe
de poire et vanille

Contenance : 250 ml

Tartelettes au chocolat, caramel au vinaigre à la pulpe de poire et vanille

POUR LA PÂTE SUCRÉE AU CACAO

1. Tamisez le sucre glace, ajoutez le cacao, la poudre de noisettes et travaillez le tout avec le beurre pommade.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez pour obtenir une texture homogène. Tamisez la farine sur la préparation et mélangez sans trop travailler la pâte. Formez une boule, filmez au contact et placez au frais au moins une heure.
3. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné. Détaillez 6 cercles légèrement plus grands que la taille de vos moules et foncez les tartelettes.
4. Faites cuire à blanc une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°. Laissez refroidir.

POUR LE CARMEL

5. Dans une casserole à fond épais, réalisez un caramel à sec. A coloration, ajoutez le beurre coupé en dés et la pincée de fleur de sel, puis déglacez le tout avec le vinaigre tiédi.
6. Hors du feu, ajoutez la crème préalablement tiédie, puis remettez le tout sur le feu quelques minutes pour faire épaissir le caramel. Coulez un peu de caramel au fond de chaque fond de tarte et laissez prendre au frais.

POUR LA GANACHE

7. Au couteau, hachez finement le chocolat. Faites bouillir la crème et versez en trois fois sur le chocolat.
8. Lorsque la ganache est tiède, ajoutez le beurre, émulsionnez au mixeur plongeant et coulez la ganache sur le caramel au ras des tartelettes. Placez au frais au moins deux heures.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

WWW.CHEZPOPOL.FR