

J'ai repéré il y a quelques temps une recette de pâte sablée au chocolat sur le blog [Talon Haut et Cacao](#). Cette recette est celle d'un grand artisan boulanger-pâtissier: Eric Kayser. A partir de cette pâte, j'ai voulu créer une tartelette riche, fondante et gourmande. J'ai choisi de l'associer à une crème d'amande et une compote de banane-mangue et passion. Délicieux....!



La recette pour 4 personnes:

pour la pâte sablée au chocolat:

- 125g de beurre mou
- 75g de sucre glace
- 25g de poudre de noisette
- 200g de farine
- 1 oeuf
- 5g de levure chimique
- 10g de cacao non sucré

pour la crème d'amande:

- 150g de poudre d'amande

- 150g de beurre
- 150g de sucre semoule
- 3 oeufs
- 15g de farine
- 1 goutte d'extrait d'amande amère
- 1 goutte d'extrait de vanille

pour la compote de banane-mangue et passion:

- 2 mangues bien mûres
- 1 banane
- 3 fruits de la passion

PREPARATION DE LA PATE SABLEE AU CACAO

La veille, préparer la pâte sablée chocolatée.

Mélanger (à la main ou au robot avec la feuille) le beurre en pommade (ramolli et battu) avec le sucre et la poudre de noisette.

Ajouter l'oeuf en travaillant la pâte que très légèrement puis incorporer le mélange farine-cacao-levure.

Mélanger puis former une boule. La réserver dans un sac plastique au réfrigérateur toute une nuit.

PREPARATION DE LA CREME D'AMANDE

battre énergiquement le beurre fondu avec le sucre semoule, jusqu'à obtenir un mélange blanchi et mousseux.

Ajouter la poudre d'amande. Mélanger.

Verser les 3 oeufs battus dans la pâte précédente.

Ajouter les extraits d'amande amère et de vanille, puis assécher la crème avec les 15g de farine.

PREPARATION DE LA COMPOTE DE FRUITS EXOTIQUES

Mixer ensemble la chair des mangues avec la banane.

Récupérer la pulpe des fruits de la passion et la passer au chinois afin d'en récupérer les pépins.

Ajouter le jus à la purée de fruits précédente.

Mélanger et réserver.

MONTAGE DES TARTELETTES

Étaler la pâte sablée au cacao bien froide entre 2 feuilles de papier cuisson. Découper à l'emporte pièce les fonds de tartelette.

Froncer les tartelettes puis déposer une fine couche de crème d'amande.

Recouvrir de compote de banane-mangue & passion puis terminer par une 2nd couche de crème d'amande.

Saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner à 180°C pendant 30 min en surveillant la coloration.

Astuces : on parle de beurre ramolli et non de beurre fondu !! c'est très important car si celui-ci est fondu, il est alors impossible de réaliser une pâte sablée qui se tient!!!