

# *Tartelettes verveine-avoine-seigle*

*Pour 6 personnes*

*Pâte feuilleté au seigle*

*186g de farine de blé T45*

*67g de farine de seigle*

*100g d'eau*

*5g de sel*

*63g de beurre fondu froid*

*250g de beurre froid*

*sucre glace*

*chantilly avoine verveine*

*15g de flocons d'avoine*

*50g de sucre*

*2.5 feuilles de gélatine (5g)*

*250+375g de crème liquide entière*

*65g de mascarpone*

*1 cuil à soupe de feuilles de verveine séchées*

*1 cuil à café de vanille liquide*

*crémeux avoine*

*125g de crème liquide entière*

*15g de flocons d'avoine*

*2 jaunes d'œufs (30 à 40g)*

*20g de sucre*

*1 feuille de gélatine (3g)*

## *1 gousse de vanille*

*Jour 1: préparez la pâte au seigle pour la pâte feuilleté et préparez la chantilly.*

*Jour 2: matin finir la pâte feuilleté et faire le crémeux avoine. après midi fouettez la chantilly et montez les tartelettes*

Matériel: 1 emporte pièce de 10cm de diamètre, 1 grande poche à douille, une grosse douille cannelée, une plaque de mini moule à muffin de 3cm de diamètre.

Pâte feuilleté au seigle (jour 1): Mélangez les farines avec l'eau, le sel et les 63g de beurre fondu froid, quand la pâte est homogène formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais une nuit.

Le lendemain étalez le beurre fondu en un carré de 10cm de coté puis la pâte en un rectangle de 10cm e large sur 20 de long.

Posez le carré de beurre au centre de la pâte et rabattez les bords de la pâte sur le beurre, puis faites 2 tours simples suivis de 2 tours doubles en faisant une pause au frais d'1 heure entre chaque tour (voir photos).

Etalez la pâte directement après le dernier tour de façon à pouvoir y découpez 6 disques de 10cm de diamètre. Déposez la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, piquez-la et laissez-la au frais le temps de préchauffez le four à 180°C.

(Jour 2) Couvrez la pâte avec une deuxième feuille de papier cuisson et d'une grille perforée puis enfournez à 180°C pendant 30 minutes. Sortez la pâte du four découvrez-la, montez la température à 230°C puis quand elle est atteinte, saupoudrez la pâte de sucre glace et enfournez-la à 230°C pendant 5 minutes, la pâte va caraméliser.

Laissez refroidir la pâte avant de découpez 6 disques de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou d'un gabarit en papier.

Chantilly avoine-verveine (Jour 1): Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Portez 250g de crème à frémissement, coupez le feu et mettez les flocons d'avoine et les feuilles de verveine à infuser pendant 15 minutes.

Filtrez la crème, gardez-en 190g et reversez-la dans une casserole, ajoutez le sucre, les feuilles de gélatine essorées et la vanille liquide. Chauffez à feu doux jusqu'à 50°C le temps que la gélatine et le sucre de dissolvent bien dans la crème. Versez sur les 375g de crème froide, mélangez, filmez et réservez au frigo pour la nuit.

Crémeux à l'avoine (jour 2): Plongez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole mélangez la crème, les flocons d'avoine, les jaunes d'œufs, le sucre et les graines des gousses de vanille, portez à frémissement, incorporez la feuille de gélatine essorée, mixez et versez dans 6 minis moules à muffins, laissez refroidir un peu avant de réserver au congélateur pendant au moins 2 heures.

Montage: Sortez la crème à l'avoine et à la verveine du frigo, ajoutez le mascarpone et fouettez jusqu'à la formation d'une chantilly bien ferme. Versez cette chantilly dans une poche à douille munie d'une grosse douille cannelée.

Déposez une pointe de chantilly au centre de chaque disque de pâte feuilletée, déposez les crémeux à l'avoine par dessus puis pochez le reste de la chantilly en dôme sur les crémeux, décorez avec des noisettes concassées et laissez au frais pendant 1 à 2 heures le temps que le crémeux décongèle.