

Tarte infiniment vanille de Pierre Hermé.

Recette : Fabrice Dozias

Adresse du site : blog.dozias.fr



Un des chefs d'oeuvre de Pierre Hermé : la tarte infiniment vanille. Là je vous donne le secret des dieux de la pâtisserie.

Je vais vous guider pas à pas pour réaliser cette merveille. Si si vous allez faire comme sur les photos qui viennent du blog [nowimcook](http://nowimcook.com) où il y a des photos magnifiques de cuisine.

Alors oui, c'est un peu technique mais quelle fierté et bon sang que c'est bon.

Mon conseil : commencez au moins la veille, car il y a pas mal d'attente entre les éléments, et il faut prendre son temps.

J-2 ou J-1 La pâte sucrée.

J-1 La crème anglaise (matin)

J-1 La crème mascarpone (après-midi) (il faut entre les deux)

J-1 Biscuit à la cuillère

J-1 ou Jour J. Ganache et début du montage.

Jour J : Glaçage et sirop.

Si vous la terminez la veille, il faut tout décaler de 1 jour.

-Pour 6 tartelettes de 9cm de diamètre ou une grande tarte de 20cm de diamètre.

► **La pâte sucrée. (à faire la veille et on peut même la congeler).**

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15-20 minutes - Repos : 1 heure

74g de beurre pommade, 15g de poudre d'amandes, 50g de sucre glace, ½ gousse de vanille, 30g d'oeuf
1 petite pincée de fleur de sel, 125g de farine

- Dans la cuve du robot avec la palette (pas le fouet) ou avec une maryse dans un cul de poule, lisser le beurre pommade et le sucre glace.
- Ajouter l'oeuf, mélanger puis ajouter la poudre d'amandes, la fleur de sel, la vanille en poudre et terminer par la farine tamisée.
- Dès que les ingrédients sont combinés et homogènes, stopper (il ne faut pas trop travailler). Terminer avec la paume de la main, ça s'appelle fraiser mais pas trop pour ne pas "chauffer" la pâte.
- Aplatir et filmer. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et fonder les cercles ou le cercle. Piquer le fond des tartelettes/tarte avec une fourchette et enfourner 15-20 minutes. Vous pouvez recouvrir pendant la moitié de cuisson de poids ou haricot sur du papier sulfurisé pour éviter que ça gonfle.
- Sortez du four une fois que c'est doré et laissez refroidir.

► **Le biscuit à la cuillère :**

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 10 minutes

70g de blancs d'œufs, 45g de sucre semoule, 40g de jaunes d'œufs, 25g de farine, 25g de fécule de pomme de terre (maizena).

- Préchauffer le four à 200°C. Monter les blancs d'œufs en neige au fouet, quand c'est mousseux, ajouter petit à petit le sucre en pluie. Quand les blancs ont la texture « bec d'oiseau », ajouter les jaunes d'œufs et fouetter à grande vitesse pendant 2-3 secondes.
- Ajouter la farine et la fécule tamisée en 2 fois et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.

- Garnir une poche à douille lisse de 4mm avec l'appareil. Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, réaliser des cercles de 5cm de diamètre en spirale.
- Pour une tarte grande, étaler à la spatule sur 3-4 mm. Vous pouvez découper une fois cuit.
- Enfourner pendant 10 minutes. Bien vérifier la cuisson. Laisser refroidir.

► **La crème anglaise :**

Prévoir 2h au frigo.

250ml de crème liquide entière, 1 gousse de vanille de Madagascar, 50g de jaunes d'œufs, 65g de sucre semoule, 4g de gélatine

Pas d'erreur vous avez bien lu on va utiliser de la crème liquide à la place du lait pour cette crème anglaise un peu spéciale. C'est logique, puisqu'une fois mélangée avec la crème mascarpone, on va foisonner le tout (donner du volume pour avoir une mousse en ajoutant de l'air) et cela ne marche que si l'on a suffisamment de matières grasses. C'est la même idée que la chantilly.

- Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide. Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Chauffer la crème liquide avec les graines de vanille ainsi que les gousses fendues et laisser infuser 10 minutes. Passer la crème au chinois.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre au fouet.
- Faire de nouveau bouillir la crème, la verser progressivement sur les jaunes et le sucre, fouetter et remettre le tout dans la casserole. Vanner (c'est à dire, faire des 8 dans la casserole) avec une maryse jusqu'à 83°C. Il ne faut surtout pas que ça bout !!!!
- Ajouter la gélatine essorée, bien mixer avec un mixeur plongeant sans faire de bulles.
- Filmer au contact et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures ou au congélateur 1h.

► **La crème mascarpone :**

Prévoir un repos : 3 heures au congélateur.

225ml de crème anglaise à la vanille froide, 150g de mascarpone

- Dans la cuve du robot munie du fouet et à vitesse faible, détendre le mascarpone avec un peu de crème anglaise. Ajouter progressivement le reste de la crème anglaise et laisser monter.
- Filmer le fond de 6 cercles à tartelettes de 8cm de diamètre de 1,5cm de hauteur ou d'un moule à manquer si vous faites une tarte et les placer sur une plaque. Bon là faut faire preuve d'imagination. ce cercle sera placé sur la tarte à l'envers il doit donc être très légèrement plus petit.
- Garnir les cercles de crème mascarpone, et mettre le tout au congélateur pendant 3 heures pour que ce soit bien surgelé.
- Ma technique qui donne un résultat sans aspérité, quais parfait et surtout sans problème de démoulage c'est de faire un cercle avec du papier rodoïd.

► **Pour le sirop à la vanille :**

50ml d'eau, 1½ gousse de vanille de Madagascar

2ml d'extrait de vanille sans alcool, 30g de sucre semoule, 5ml de vieux rhum brun

- Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les graines.
- Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, les graines de vanilles et la gousse, faire bouillir et laisser infuser 30 minutes.
- Ajouter le rhum et l'extrait de vanille. Réserver au frais.

► **La ganache à la vanille et début du montage.**

115ml de crème liquide entière, 1 gousse de vanille de Madagascar, 2ml d'extrait de vanille sans alcool, 1 pointe de couteau de vanille en poudre, 125g de chocolat blanc (le top Ivoire Valrhona 35%.)

- Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les graines.
- Dans une casserole, mettre la crème avec les graines et la gousse de vanille et la poudre de vanille. Laisser infuser bien 15 minutes pas en dessous de 35°, vous allez comprendre pourquoi.
- Il est temps maintenant, de préparer près de vous, les fonds de tartelettes, le sirop et les cercles de biscuits à la cuillère car une fois la ganache prête on va l'utiliser tout de suite.
- Là on va faire une belle émulsion pour la ganache comme les dieux de la pâtisserie.
 - Faites chauffer le chocolat au bain-marie mais pas trop car on veut avoir tout à la bonne température (ne pas dépasser 45°).
 - Pour la crème un petit coup de micro-onde suffira pour la porter à 35°. Il faut que les deux éléments soient en gros à ces températures.
 - On mélange à la maryse en continu pendant les trois phases suivantes.
 - On débute en incorporant 1/3 du liquide pour la phase de saturation, il est normal que le mélange tranche.
 - Puis on ajoute encore 1/3 de la crème, c'est la phase de friction.
 - Puis se forme un noyau élastique lisse et brillant signe d'une émulsion réussie.
- Mixer, comma ça on assure le coup.
- Verser un peu de ganache dans le fond des tartelettes, pas trop car on va insérer le biscuit à la cuillère au centre.

- Imbiber les biscuits à la cuillère de sirop avec un pinceau et placer les au centre de chaque tartelette, appuyer légèrement.
- Placer au réfrigérateur pour que la ganache se fige.

► Pour le glaçage blanc :

Deux stratégies au choix.

Technique 1. Ma préférée.

150g de chocolat blanc, (30g de sucre semoule +0.5g de [pectine NH](#)) ou 2 feuilles de gélatines, 80g d'eau minérale, 60g de crème liquide entière, 1/2 de gousse de vanille fendue et grattée, 3g de poudre d'oxyde de titane. C'est lui qu'il faut absolument le E111. Sinon vous n'aurez pas un vrai blanc, juste un ivoire jaune... Ne pas s'affoler, cela blanchit en refroidissant.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie sans le toucher surtout sinon ça pâte.

Mélangez le sucre et la pectine (la pectine s'utilise toujours avec du sucre pour la dissoudre.) Si vous utilisez la gélatine il faut la mettre 10 min dans l'eau froid et bien l'essorer avant de l'utiliser.

Portez à ébullition l'eau, la crème et la vanille, retirez la gousse et ajoutez le mélange sucre pectine ou la gélatine.

Versez sur le chocolat en trois fois (on fait une émulsion) en frictionnant à la maryse, Ajoutez la poudre de titane. Mixez sans ajouter d'air et utilisez à 32° lors du montage.

Technique 2.

50ml d'eau, 100g de sucre semoule, 100ml de sirop de glucose, 100ml de lait concentré sucré, 8g de gélatine 100g de chocolat blanc, Colorant blanc de titane. C'est lui qu'il faut c'est un E111. Sinon vous n'aurez pas un vrai blanc, juste un ivoire jaune...

- Faire bouillir dans une casserole l'eau, le sucre et le glucose à 103°c.
- Ajouter le lait concentré, la gélatine et fouetter énergiquement pendant 3 minutes.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Verser la préparation de la casserole sur le chocolat fondu, et ajouter du blanc de titane jusqu'à obtenir le blanc désiré. Mixer avec un mixeur plongeant en essayant de ne pas trop incorporer d'air pour éviter au maximum de faire des bulles et passer au chinois. Le but est de bien homogénéiser en émulsionnant.

► Montage final :

Lorsque le glaçage est à 32°, sortir les crèmes mascarpone congelées du congélateur et les décercler. Les déposer sur une grille, elle-même posée sur une plaque.

Là on va couler ensuite le glaçage sur les crèmes congelées en partant du centre et en terminant sur les côtés pour qu'il y est du glaçage partout, et lisser le dessus des crèmes pour enlever le surplus de glaçage à l'aide d'une spatule si besoin. Normalement si vous respecter la température en versant en spirale depuis le centre ça fait un glaçage parfait.

Saupoudrer de vanille en poudre sur le côté de la tarte comme sur la photo.

Déposer ensuite le disque de crème mascarpone glacé sur les tartelettes/tarte.

Réserver au frais.

Voilà c'est enfin terminé mais ça vaut le coup croyez-moi. C'est un pur délice.