

La Salsa
Des
Parfums



La tarte
CHIBOUST MIRABELLE



Depuis 1864, le savoir-faire du fruit.

Z.I. de la Bonde
91300 Massy (France)
Tél.: 01 69 20 62 73
Fax : 01 69 81 77 55
email : pellorce.jullien@wanadoo.fr



**PELLORCE
&
JULLIEN**

Depuis 1864, le savoir-faire du fruit.

Tarte chiboust mirabelle



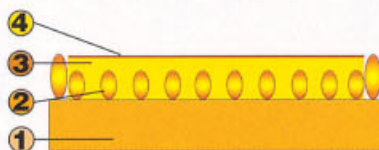
Recette exclusive créée pour Pellorce & Jullien par Hubert Doutroulingne, Chef Pâtissier à Paris chez Rousseau & Seurre. Elu Chef Pâtissier de l'année par le guide Pudlo Paris 2001.

COMPOSITION :

- ① Sablé breton
- ② Mirabelles poêlées
- ③ Chiboust mirabelle

FINITION-DÉCOR :

- ④ Caramélisé au chalumeau
- ⑤ Mirabelles au sirop et fruits frais



Recette pour environ • 2 tartes de 6 pers. diamètre 20 cm
• 8 parts individuelles 8,5 cm



Sablé breton

- 300 g : Beurre
- 280 g : Sucre semoule
- 8 g : Sel
- 120 g : Jaunes d'œufs
- 400 g : Farine
- 40 g : Levure chimique

- ▶ Mélanger le beurre, le sucre et le sel.
- ▶ Ajouter les jaunes d'œufs et enfin la farine et la levure chimique.
- ▶ Laisser reposer au froid.
- ▶ Étaler la pâte à environ 1 cm d'épaisseur, détailler avec des cercles à entremets de diamètre 20 cm légèrement beurrés, cuire à l'intérieur de ces cercles au four 180°C, environ 20 à 25 mn.

Mirabelles poêlées

- 400 g : Mirabelles au sirop
- 30 g : Beurre
- 25 g : Cassonade
- 1/4 : Gousse de vanille

- ▶ Faire fondre le beurre dans une poêle avec la cassonade.
- ▶ Ajouter les mirabelles et la gousse de vanille coupée en deux et grattée.
- ▶ Laisser saisir quelques minutes à feu fort, puis laisser refroidir et réserver.

Crème chiboust mirabelle

- 435 g : Purée de mirabelles Pellorce & Jullien
- 150 g : Jaunes d'œufs
- 50 g : Sucre
- 25 g : Poudre à flan
- 10 g : Gélatine
- 25 g : Alcool de mirabelles
- 190 g : Blancs d'œufs
- 100 g : Sucre cuit à 121°C

- ▶ Faire bouillir la purée de mirabelles Pellorce & Jullien et verser sur le mélange des jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à flan.
- ▶ Cuire comme une crème pâtissière puis incorporer la gélatine, préalablement ramollie et égouttée, l'alcool de mirabelles et enfin la meringue italienne réalisée avec 100 g de sucre cuit à 121° et verser sur les blancs d'œufs montés et serrés avec 25 g de sucre.
- ▶ Dresser aussitôt une fine couche sur le sablé breton, parsemer de mirabelles poêlées, et finir de remplir avec la crème dans des cercles de taille inférieure et de 2 cm de hauteur.

Montage



- Détailler le fond de sablé breton puis le cuire
- Mettre une fine couche de crème chiboust à la poche à douille sur le sablé



- Disposer dessus les mirabelles poêlées dans le cercle de taille inférieure
- Finir avec la crème chiboust • Lisser la palette



- Caraméliser le dessus au chalumeau (deux fois en saupoudrant de sucre glace)
- Décorer avec des mirabelles et fruits frais

Conseil du Chef

Accompagner cette tarte avec un coulis de framboise

