

RECETTE

# Tartelettes Poires, Cannelle & Nutella<sup>®</sup> par Imane de la NUTELLA ACADEMY AMATEURS

Moyen

2 h 0 min



## INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :

### Pâte sucrée à la noisette

- 140g de beurre
- 250g de farine
- 50g de sucre glace
- 45g de poudre de noisette
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 2 c.a.s de crème liquide

### Crème de noisette

- 60g de beurre mou
- 60g d'œuf
- 60g de poudre de noisette
- 30g de sucre

### Palet de poire à la cannelle

- 3 poires conférences
- 4g de gélatine
- 30g de beurre
- 100g de sucre

2 c.a.s de sirop d'agave

1 c.à.s de cannelle en poudre

45g de crème liquide (minimum 30% de matière grasse)

#### **Ganache montée à la cannelle**

200g de crème liquide entière (minimum 30% de matière grasse)

100g de chocolat Ivoire 35%

2 c.a.s d'arôme de cannelle

#### **Pour les décorations (facultatif)**

100g de pâte d'amande rouge

100g de pâte d'amande neutre



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# PREPARATION

1

## **Pâte sucrée à la noisette**

Crémer le beurre avec le sucre, puis ajouter l'œuf et la poudre de noisette.

Incorporer la farine et pétrir très légèrement la pâte.

Étaler entre deux feuilles de papier cuisson, puis mettre au congélateur 10min avant de foncer les tartes.

Piquer les fonds de tarte puis enfourner 15min à 160 degrés.

Démouler les fonds de tarte, les dorer puis enfourner de nouveau 10min.

Laisser refroidir.

2

## **Crème de noisette**

Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

Pocher sur une plaque de cuisson, puis enfourner à 160 degrés pendant 20min.

Une fois refroidie, détailler des cercles à l'aide d'un emporte-pièce, plus petits que la taille des tartelettes.

Réserver jusqu'au montage

3

## **Palet de poire à la cannelle**

Faire revenir les poires dans une poêle avec le beurre et la cannelle en poudre et le sirop d'agave.

En parallèle, préparer un caramel.

Une fois le caramel terminé, le verser dans la poêle avec les poires, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée.

Verser la préparation dans des moules demi-sphères puis réserver au congélateur 6h.

4

## **Ganache montée à la cannelle**

Faire chauffer 60g de crème liquide entière, puis une fois à ébullition, la verser sur le chocolat blanc concassé.

Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse, puis ajouter le restant de crème liquide bien froid et mélanger à nouveau.

Filmer au contact et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.

Une fois la ganache bien froide, la montée au robot, puis pocher.

**5****Pour les décorations**

Étaler finement la pâte d'amande entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis détailler avec des emportes pièces. Disposer directement sur l'assiette ou sur la tartelette.

**6****Le montage**

Une fois les fonds de tarte bien refroidis, pocher une petite quantité de nutella dans le fond, puis disposer des dés de poires.

Y déposer ensuite les cercles de crème d'amande, puis pocher de nouveau du Nutella jusqu'au haut des tartelettes.

Disposer le palet de poire au centre de chaque tartelette puis, pocher la ganache montée à la cannelle tout autour.

Conserver au frais. A déguster !