

# **TARTE CAROTTE POIRE CREME DE CACAO ET PUREE DE PANAIS**

Pour 8 personnes

Fait par :

Le :

Source recette : P Etchebest – Top Chef

[http://www.6play.fr/top-chef-p\\_872/tarte-de-legumes-facon-saint-honore-par-philippe-etchebest-c\\_11653942](http://www.6play.fr/top-chef-p_872/tarte-de-legumes-facon-saint-honore-par-philippe-etchebest-c_11653942)



## **1. BISCUIT CHOCOLAT AVOINE**

150 g de couverture lait  
300 g de Pralin  
225 g de flocon d'avoines, muesli

Fondre au bain marie le chocolat et le pralin  
Ajouter les flocons d'avoine  
Etaler entre deux plaques de papier sulfurisé humide. Réserver au froid. Détailler à l'emporte pièces au diamètre désiré. Réserver au congélateur

## **2. CAROTTES GLACEES**

2 kg de belles carottes  
20 g de miel  
40 g de beurre  
Eplucher et lever les billes de carottes  
Les pocher dans le sirop des poires

## **3. POIRES POCHEES**

2 kg de poire Passe Crassane  
100 g de citron jaune  
50 cl d'eau  
250 g de sucre semoule  
Pm vanille, cannelle

Eplucher et lever les billes de poires en prévenant de l'oxydation

Les pocher dans le sirop  
Egoutter et réserver  
Au moment du dressage, les passer dans un sirop réduit pour les glacer

## **4. PUREE DE PANAIS**

0,500 kg de panais  
10 cl de crème  
50 g de beurre

Cuire à l'anglaise le panais  
Mixer et lisser avec la crème  
Poser un point de cette crème au centre de l'insert poire au moment du dressage

## **5. INSERT POIRE**

Pm Poires Parures  
8 feuilles de gélatine de 2 gr

Réaliser une compote de poires avec les parures. Mixer et lisser. Coller à la gélatine. 8 feuilles pour un kg  
Couler en flexipan (petit moules à savarin)  
Laisser prendre au froid ou au congélateur (exsudat d'eau au dressage)

## **6. CREME DE CACAO**

200 g de Mascarpone  
100 g de crème liquide  
50 g de cacao  
50 g de Sucre glace

Lisser le mascarpone avec la crème, le cacao et le sucre glace. Mettre en poche avec une douille cannelée.

## **7. FINITION - DECOR**

1 betterave chioggia  
250 g de panais  
100 g de coulis de framboises  
1/10 botte de menthe chocolat, verveine citron

Eplucher les légumes. Les tailler en chips fines  
Passer dans le sirop des poires et sécher 40/50° au four à 110°  
Décorer de menthe chocolat ou verveine citron

