

# Tartelettes Figs - Romarin

Par Cyril CARRINI

---

## GANACHE MONTEE CHOCOLAT BLANC-FEUILLES DE FIGUIER (à faire la veille)

- ✓
- ✓ 75 g de chocolat blanc de couverture
- ✓ 310 g de crème liquide 30% MG
- ✓ 3 g de gélatine en feuille 200 bloom
- ✓ 3 feuilles de figuier

Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide.  
Chauffer 1/3 de crème avec les feuilles de figuier hachées.  
Après ébullition, filmer la casserole et laisser infuser 30 minutes.  
A l'aide d'une passoire, retirer les feuilles de figuier et peser.  
Compléter en crème pour obtenir 310g au total.  
Chauffer et verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu au bain marie.  
Ajouter la gélatine égouttée.  
Mixer au mixeur plongeant et réserver minimum 12 h au réfrigérateur.

## SABLE BRETON - ROMARIN

- ✓ 60 g de sucre
- ✓ 30 g de jaunes d'œufs
- ✓ 62 g de beurre
- ✓ 88 g de farine
- ✓ 1 g de fleur de sel
- ✓ 6 g de levure chimique
- ✓ 1 branche de romarin

Blanchir les œufs et le sucre.  
Placer la feuille sur votre robot et ajouter petit à petit le beurre pommade et la fleur de sel.  
Ajouter la farine et la levure. Mélanger.  
Hacher 5 brins de romarin et les incorporer à la préparation.  
Placer 1 heure au réfrigérateur.  
Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.  
Cuire à 170°C, entre 12 et 15 minutes à chaleur tournante.  
Dès la sortie du four, détailler à la forme voulue.

## MONTAGE

- ✓ 1 barquette de figues fraîches
- ✓ Romarin frais

Tailler les figues.  
Pocher de petits dômes de ganache montée sur le bord du biscuit.  
Verser au centre de la confiture de figues.  
Pocher un dôme de ganache au centre de la tartelette.  
Placer les quartiers de figues.  
Ajouter un brin de romarin comme décors.

*Bonne Dégustation*

---

