



## VINCENT DALLET, CHOCOLATIER CRÉATEUR - CHAMPAGNE MERCIER, BRUT RÉSERVE

### POUR LES TARTELETTES

#### Procédé de cuisson :

Éplucher les pommes, émincer-les. Déposer-les dans un plat à rôtir. Gratter la gousse de vanille. Recouvrir les fruits de l'eau, du sucre et du miel de la « Maison des Arts » et de beurre. Cuire une heure à 150°, en arrosant les pommes toute les 10 minutes. Égoutter les et laisser les refroidir. Faire réduire le jus de cuisson dans une casserole. Réserver.

#### Fond de tarte feuilleté :

Abaisser à l'aide d'un rouleau 500 g de pâte feuilletée (3 mm d'épaisseur). Laisser reposer une heure au réfrigérateur. Découper 6 disques de 8 cm de diamètre. Saupoudrer de sucre glace, poser les disques sur une feuille de papier sulfurisé et placer des cales de 15 mm dans les coins de la plaque. Poser dessus une autre plaque afin d'avoir des disques bien réguliers en épaisseur. Cuire à 200°, durant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir sur une grille.

### CRÈME MADAME

#### Procédé de fabrication :

Faire bouillir le lait et la vanille préalablement fendue en deux. Blanchir les jaunes avec le sucre, afin d'obtenir un mélange moussieux. Y ajouter la farine tamisée. Mélanger énergiquement au fouet. Verser hors du feu ce mélange sur le lait bouillant, mélanger le tout et portez 1 minute à ébullition. Mettre votre crème pâtissière à refroidir dans un plat. Une fois refroidie, Réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, monter la crème fleurette en chantilly. Reprendre la crème pâtissière et travailler-la au fouet. Incorporer la chantilly dans la crème et mélanger le tout à la Maryse, afin d'avoir une crème « madame » lisse et onctueuse.

### PAMPLEMOUSSE ROSE

Peler à vif 3 pamplemousses. Égoutter et conserver le jus d'égouttage dans la casserole contenant le caramel.

### DRESSAGE FINAL

Recouvrir les ronds de pâte feuilletée d'une belle couche de crème « madame ». Déposer les quartiers de pommes confites sur la tarte. Napper du jus de cuisson réduit en caramel amer. Faire un trait de caramel autour de la tarte. Déposer harmonieusement des segments de pamplemousses. Déguster sans modération.

### CHAMPAGNE MERCIER BRUT RÉSERVE

La cuvée Brut Réserve exprime une nouvelle déclinaison du

### Ingrédients :

### RECETTE DE BASE POUR 6 TARTELETTES

#### INGRÉDIENTS

3 belles pommes  
100 g de sucre  
150 g de miel « Maison des Arts »  
150 g de beurre  
1 gousse de Vanille  
100 g d'eau

#### CRÈME MADAME

125 g de lait entier  
3 jaunes d'oeufs  
60 g de sucre  
35 g de farine  
1 gousse de vanille  
150 g de crème fleurette

#### Contacts:

#### VINCENT DALLET CHOCOLATIER CRÉATEUR

26, rue Général Leclerc - 51200 Epernay  
47, cours JB Langlet - 51100 Reims  
Tél. 03 26 55 31 08

[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr) <sup>[4]</sup>

#### CHAMPAGNE MERCIER

75, avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 51 22 00

[www.champagnemercier.fr/fr](http://www.champagnemercier.fr/fr) <sup>[5]</sup>

style Mercier « Frais, Fruité, Intense et Spontané », par un assemblage des 3 cépages surligné de réserves de Pinot noir. La belle robe jaune or et les premières impressions olfactives d'agrumes du Mercier Brut Réserve se développent sur les notes sucrées de nougatine et d'épices douces pour répondre au croustillant de la pâte feuilletée et aux notes de vanille de la crème « madame ». Ensuite, la richesse aromatique des fruits confits, des fruits secs et du caramel se mêlent et s'associent au moelleux des pommes confites et reprend le thème du nappage de caramel amer. En bouche, la structure et l'amplitude des Pinots expriment la maturité aboutie, la fraîcheur et la longueur de la finale dont la légère amertume n'a d'égal que la réduction des jus de pamplemousses pour nous laisser une subtile finale de dessert savamment dosé.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ –  
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

**En images :**



[1]



[2]



[3]

**Source URL:** <https://habitsdelumiere.epernay.fr/en/node/40>

#### **Links**

[1] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits\\_de\\_saveurs\\_tarte\\_pomme\\_1\\_0.png?itok=0CdXEtMq](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits_de_saveurs_tarte_pomme_1_0.png?itok=0CdXEtMq)

[2] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits\\_de\\_saveurs\\_tarte\\_pomme\\_2\\_0.png?itok=A9-wx4j7](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits_de_saveurs_tarte_pomme_2_0.png?itok=A9-wx4j7)

[3] [https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits\\_de\\_saveurs\\_tarte\\_pomme\\_champagne\\_0.png?itok=9xAY6ALJ](https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/galerie/habits_de_saveurs_tarte_pomme_champagne_0.png?itok=9xAY6ALJ)

[4] <http://www.chocolat-vincentdallet.fr>

[5] <http://www.champagnemercier.fr/fr>