



TARTE SABLÉE AUX AGRUMES

avec le chef Frédéric Marchand

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartellettes

- 190 g de farine mi-blanche
- 275 g de beurre
- 100 g sucre de canne
- 1390 g de sucre
- 6 oeufs
- 12 g de sel
- 90 g poudre d'amandes
- 5 g de levure chimique
- 150 g de jus de citron (2-3 citrons)
- 20 g de fécule de maïs
- 25 cl de jus d'orange
- 1 orange tarocco
- 1 orange sanguine
- 1 orange blonde
- 100 g de kumquats
- 300 g de cédrat
- feuilles de citron vert ciselées

PRÉPARATION

Pâte sablée

- 01.** Couper 125 g de beurre en petits dés et laisser à température ambiante pour obtenir un beurre pommade
- 02.** Mélanger 190 g de farine mi-blanche, 90 g de poudre d'amandes, 5 g de levure chimique et 2 g de sel
- 03.** Blanchir 2 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre de canne
- 04.** Incorporer les deux mélanges jusqu'à obtenir une pâte bien homogène
- 05.** Réserver au frais durant 1 heure au minimum
- 06.** Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier cuisson
- 07.** Refroidir au réfrigérateur 15 minutes
- 08.** Découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce
- 09.** Enfourner 8 minutes à 180°C chaleur tournante
- 10.** Laisser refroidir

Crème citron

- 11.** Porter à ébullition 150 g de jus de citron
- 12.** Blanchir 2 oeufs, 2 jaunes d'oeuf et 150 g de sucre
- 13.** Incorporer 20 g de fécule de maïs





14. Ajouter ce mélange au jus de citron
15. Fouetter en continu pendant 2 minutes à feu doux
16. Verser dans la cuve du batteur et réserver 30 minutes au réfrigérateur
17. Découper 100 g de beurre en dés
18. Fouetter légèrement le mélange et ajouter le beurre au fur et à mesure
19. Fouetter énergiquement puis réserver une demi-journée au frais
20. Placer dans une poche à douille pour le dressage

Caramel

21. Faire fondre 90 g de sucre à sec pour obtenir un caramel bien lisse
22. Retirer du feu et ajouter 50 g de beurre (en dés) et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu
23. Ajouter 25 cl de jus d'orange par petite quantité, cuire et réduire de moitié à feu doux
24. Filtrer et réserver au froid

Oranges en quartier

25. Peler les oranges (1 tarocco et 1 sanguine) à vif
26. Détailler les suprêmes

Oranges séchées

27. Laver 1 orange blonde
28. Tailler en fines tranches et déposer dans un récipient
29. Faire bouillir du sucre et de l'eau, verser sur les oranges, couvrir et laisser mariner jusqu'à refroidissement complet
30. Egoutter, disposer sur une plaque couverte d'un papier cuisson et sécher au four pendant 6 heures à 70°C sans chaleur tournante

Kumquats pochés

31. Laver les kumquats, puis les blanchir 2 minutes
32. Préparer un sirop, porter à ébullition et verser les kumquats
33. Cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres
34. Débarrasser avec le sirop pendant 2 jours

Cédrat confit

35. Brosser les cédrat sous l'eau, couper les extrémités
36. Détailler en 8 et retirer le centre
37. Faire bouillir 1 litre d'eau avec 10 g de sel
38. Verser les morceaux de cédrat et cuire à frémissement pendant 10 minutes
39. Egoutter et laisser refroidir
40. Porter à ébullition 10 dl d'eau avec 650 g de sucre, ajouter les cédrats et cuire à frémissement pendant 10 minutes
41. Retirer du feu et couvrir d'un film alimentaire





- 42.** Laisser infuser pendant 8 heures
- 43.** Remettre à bouillir 10 minutes en ajoutant 100 g de sucre
- 44.** Retirer du feu et couvrir d'un film alimentaire
- 45.** Répéter l'opération 3 fois
- 46.** Décanter les quartiers de fruits, déposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson
- 47.** Enfourner 10 minutes à 110°C
- 48.** Sortir du four et laisser refroidir

DRESSAGE

- 01.** Déposer des petites touches de crème citron en cercle sur la pâte brisée
- 02.** Ajouter les quartiers d'orange frais, les oranges séchées, les kumquats pochés, les cédrats confits et une pincée de feuilles de citron vert
- 03.** Agrémenter d'un filet de caramel

