



TARTELETTE MELON, PASTÈQUE

avec le chef Alban Moret

INGRÉDIENTS

Dessert

Pâte

- 30 g de noisettes torréfiées moulues
- 260 g de farine
- 105 g de sucre glace
- 150 g de beurre pommade
- 1 oeuf
- Rhum (facultatif)

Farce

- 60 g d'amandes moulues
- 10 g de rhum
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 1 oeuf

Gel de pamplemousse

- 2 pamplemousse
- 1 feuille de gélatine
- Sucre
- 1 cc de maizena

Dressage

- 1 melon
- 1 pastèque
- Framboises
- Lime
- Lavande
- Sorbet citron-verveine

PRÉPARATION

Pâte

- 01.** Moudre finement les noisettes torréfiées.
- 02.** Mélanger les noisettes moulues, la farine, le sucre glace et le beurre pommade afin d'obtenir une pâte sablée.
- 03.** Ajouter le rhum (facultatif) et l'oeuf, mélanger à nouveau pour incorporer.
- 04.** Former une boule, emballer dans du film alimentaire.
- 05.** Réserver au réfrigérateur au minimum 1 heure mais idéalement 1 nuit.

Farce

- 06.** Mélanger les amandes moulues, le rhum, le beurre et le sucre.
- 07.** Ajouter l'oeuf et mélanger.

Fonçage de la pâte

- 08.** Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à une hauteur de 0,5 cm entre deux feuilles de papier cuisson.
- 09.** Détailler un rond à l'aide d'un emporte-pièce.
- 10.** Beurrer le moule et fonder la pâte.
- 11.** Faire des trous avec une fourchette.



recette de l'émission du
05.07.2024



Remplissage

- 12.** Placer la farce dans une poche à douille.
- 13.** Remplir les fonds avec la masse jusqu'à 1 cm de bord.
- 14.** Enfourner 20 minutes à 180°C.

Gel de pamplemousse

- 15.** Couper le pamplemousse en deux et presser pour récupérer le jus.
- 16.** Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau très froide.
- 17.** Dans une casserole, faire chauffer le jus de pamplemousse.
- 18.** Ajouter le sucre et la maïzena, mélanger et porter à ébullition.
- 19.** Retirer du feu puis ajouter la feuille de gélatine.
- 20.** Laisser refroidir à température ambiante.
- 21.** Placer dans une poche à douille.

Découpage

- 22.** Façonner des billes de pastèque et de melon avec une cuillère parisienne.

DRESSAGE

- 01.** Démouler la tartelette et la déposer au centre de l'assiette.
- 02.** Couper la pointe des framboises afin qu'elles puissent tenir debout, les disposer à côté de la tartelette et les remplir de gel de pamplemousse.
- 03.** Recouvrir la tartelette de gel, y disposer les billes de pastèque et de melon.
- 04.** Râper le zeste de lime par dessus.
- 05.** Agrémenter de pistils de lavande et d'une boule de glace citron-verveine.

