



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTE AGRUMES

TARTELETTE VEGAN AMANDE



LE CHEF

Création originale de
Aurélien TROTTIER
Chocolats & Pâtisseries Créatives
Artisan Passionné, France



Recette pour 18 tartes

1. PÂTE SUCRÉE

260 g de beurre
160 g de sucre glace
90 g d'œufs
4 g de sel
55 g de poudre d'amandes grillées
435 g de farine T45

Lisser le beurre à la feuille. Ajouter le sucre glace. Mélanger. Incorporer les œufs, puis le sel et la poudre d'amande et enfin la farine en deux fois. Pétrir au minimum. Débarrasser en moule calisson de L 12 x l 5 x H 2 cm. Filmer au contact.

2. FINANCIER À L'ORANGE

165 g de beurre
300 g de sucre glace
4 g de levure chimique
115 g de poudre d'amandes grillées
115 g de farine T45
300 g de blancs d'œufs
1 orange (zestes)
25 g de Cointreau® 60% vol.

Cuire le beurre «noisette» en poêlon (150°C). Mettre en cuve le sucre glace, la levure, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer les blancs d'œufs puis le beurre noisette. Finir par les zestes d'orange à la microplane et le Cointreau®.

3. CONFIT D'ORANGES SANGUINES

500 g d'oranges sanguines
250 g d'eau
5 g d'acide citrique
90 g de sucre semoule (1)
5 g de pectine NH
150 g de sucre semoule (2)
20 g de Cointreau® 60% vol.

Nettoyer soigneusement les oranges. Retirer les extrémités, couper en cubes (env. 2 x 2 cm). Blanchir les morceaux dans deux casseroles d'eau bouillante successives, 2 fois 2 minutes. Égoutter, retirer les pépins.

Chauffer à 40°C l'eau, l'acide citrique et le sucre (1). Ajouter en pluie le mélange pectine et sucre (2). Porter à ébullition. Ajouter les oranges et mixer l'ensemble. Refroidir. Ajouter le Cointreau®. Conserver à 4°C.

4. GELÉE D'AGRUMES

6 oranges (Navel)
6 pamplemousses roses (Pomelo Star Ruby)
6 oranges sanguines (Sanguinelli)
900 g de jus d'agrumes (segments égouttés + jus résiduels de pamplemousse, orange, sanguine)
100 g de masse gélatine

Tailler à vif les suprêmes de pamplemousses, d'oranges et d'oranges sanguines. Égoutter sur papier absorbant, réserver les jus. Porter à ébullition le jus des agrumes, dissoudre la masse gélatine. Filtrer l'ensemble.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Utiliser un moule en forme de calisson identique à celui du fonçage, isolé par un film alimentaire tendu.
Ajouter une bande de silicone de 3 mm d'épaisseur à l'intérieur pour réduire le format.
Disposer harmonieusement les segments d'agrumes sur une seule épaisseur. Verser la gelée. Laisser cristalliser à 4°C.

5. NAPPAGE NEUTRE

370 g d'eau
120 g de sirop de glucose
480 g de sucre
15 g de pectine NH
15 g de solution d'acide citrique

6. MONTAGE

Garnir de financier à l'orange $\frac{3}{4}$ de la hauteur des fonds préalablement chemisés de pâte sucrée.
Cuire à 170°C durant 14 minutes sur Silpat.
Lisser soigneusement le confit d'oranges sanguines et étaler 10 g par tarte.
Déposer 45 g de gelée d'agrumes par tarte.
Pulvériser l'ensemble au nappage neutre.
Finir avec le décor chocolat.

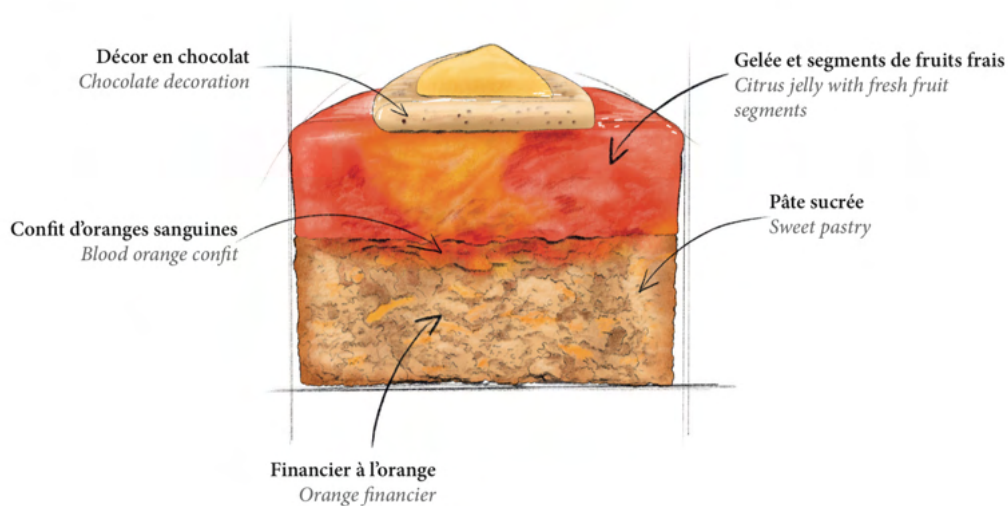


Illustration : Céline Chabert-Chaverot - Ccommeline - L'art en douceurs

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®