



Tartelette 3 agrumes et amande

Claire de 'Poivre & Zeste'





Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 pomelos et 1 orange
- Pour la pâte sucrée à l'amande:
- 75 gr de beurre
- 80 gr de farine
- 55 gr poudre d'amande
- 60 gr de sucre semoule
- une pincée de sel
- 1 c. à soupe de sirop d'orgeat
- la moitié d'un oeuf battu

Pour la crème de citron :

- 100 gr de jus de citron
- 80 gr de sucre
- 7 gr de fécule (maïzena)
- 2 oeufs
- 20 gr de beurre

Pour la crème fouettée au sirop d'orgeat:

- 15 cl de crème liquide à 30% minimum
- 2 c. à soupe de sirop d'orgeat

Préparation:

- Préparer la pâte sablée: mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Sabler en frottant les 2 mains à plat l'une contre l'autre, jusqu'à obtenir un mélange homogène qui ressemble à du sable. Faire un puits et y verser l'oeuf battu et l'intégrer en faisant des cercles de plus en plus grands avec 2 doigts ou une spatule. Former une boule sans trop travailler. Laisser reposer au moins 30 min au frigo.
- Préparer le curd de citron: faire chauffer le jus de citron. Blanchir les œufs, le sucre et la fécule. Verser une partie du jus de citron bouillant sur ce mélange, puis remettre le tout dans la casserole à feu moyen et mélanger sans arrêt au fouet (attention, ça attache vite!). Quand la consistance s'épaissit, retirer du feu et verser dans un cul de poule. Quand le mélange a tiédi, ajouter le beurre froid en petits morceaux et mélanger vivement.
- Préchauffer le four à 170°. Foncer la pâte dans les moules à tartelettes ou les petits cercles. Cuire à blanc (avec des billes, haricots ou une chaîne) 15 à 20 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.
- Peler le pomelos et l'orange à vif (voir la technique sur le site du [Chef Simon](#) 😊) et prélever les suprêmes. Les saupoudrer légèrement de sucre.
- (au dernier moment) Monter la crème liquide très froide en chantilly avec le sirop d'orgeat.
- Dresser: remplir les tartelettes du curd de citron jusqu'en haut des bords. Disposer les suprêmes de pomelos et d'orange, et quelques points de chantilly à l'orgeat.

Le + de Claire:

Pour contenter les gourmands, et pour un meilleur équilibre du dessert, proposer de la chantilly supplémentaire dans une petite verrine à côté de la tartelette 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr