

## Desserts

### TARTE PAMPLEMOUSSE

Recette pour 6/8 personnes

Réalisation ... h, difficile

#### **Ingrédients, Pâte sablée :**

225 g de beurre, 140 g sucre glace, 45 g poudre d'amande (ou noisette)

90 g œufs, soit 2, 2 g de fleur de sel, 40 g de farine

#### Procédé

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter les œufs au fur et à mesure puis la fleur de sel.

Incorporer la farine tamisée, bouler, laisser reposer au froid 24 h environ.

Foncer un cercle à tarte de 20 cm de diamètre, laisser reposer à nouveau pendant 12 h au frais.

Cuire au four à 150 °C pendant 40 mn environ.

#### **Ingrédients, Crème d'amande citron :**

50 g de beurre, 30 g sucre roux, 50 g de poudre d'amande, 50 g œufs, soit 1

10 g zeste de citron frais

#### Procédé

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre, ajouter la poudre d'amande et l'œuf, puis incorporer le zeste de citron frais.

#### **Ingrédients, Crémeux pamplemousse :**

200 g jus de pamplemousse, 150 g sucre semoule, 150 g œuf, soit 3

400 g beurre, 3 feuilles de gélatine trempées et pressées, soit 6 g

8 g zeste d'orange, 50 g de campari

#### Procédé

Faire bouillir le jus de pamplemousse avec le sucre et les œufs tout en remuant rapidement, chinoiser le tout sur le beurre en morceaux, bien mélanger, obtenir un mélange lisse et homogène.

Ajouter la gélatine, le zeste d'orange et Campari, mixer pour bien lisser l'appareil.

Réserver au froid.

Pocher la crème d'amande citron dans le fond de pâte sablée précuit, puis cuire dans un four à 190 °C pendant 5 mn environ.

Décercler, refroidir, pocher le crémeux pamplemousse pour finir de garnir le cercle.

#### Finition et présentation

Éplucher à vif des suprêmes de pamplemousse, les disposer en rosace sur la tarte.

Napper légèrement avec un nappage neutre