

Tarte catalane

aux agrumes et à la cannelle



Préparation :
40 minutes

Cuisson :
40 minutes

Portions :
6 à 8 personnes

Ingédients :

Pour la pâte brisée :

- 60 g de beurre* demi-sel
- 30 g de poudre d'amande*
- 90 g de sucre glace
- 50 g d'amidon de maïs
- 160 g de farine de blé* T55
- 1 œuf* entier

Pour la crème catalane :

- 400 g de lait* entier
- 300 g de crème* liquide
- zestes de 2 agrumes
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 6 jaunes d'œufs*
- 85 g de sucre de canne
- 23 g d'amidon de maïs

Pour le dressage :

- 2 pomelos
- 2 oranges
- 2 mandarines
- 3 kumquats

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, blanchir le beurre pommade, la poudre d'amande et le sucre glace.
2. Ajouter la fécule de maïs, la farine et sabler du bout des doigts.
3. Incorporer l'œuf et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (si nécessaire, ajouter un filet d'eau), puis réserver 1h au frais.
4. Préchauffer le four à 190°C.
5. Étaler la pâte, l'abaisser dans un moule à tarte beurré et chemisé, couvrir d'un poids et cuire à blanc 20 minutes à 190°C.
6. Pendant ce temps, verser le lait et la crème dans une casserole, zester deux agrumes et ajouter la cannelle, puis chauffer à feu doux jusqu'à ébullition en mélangeant régulièrement.
7. Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes d'œufs, la fécule de maïs et le sucre.
8. Verser la préparation dans le lait et mélanger jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
9. Transvaser la crème catalane dans un cul-de-poule, filmer au contact et réserver au frais.
10. Éplucher les agrumes, lever les suprêmes et les réserver.
11. Presser les cœurs d'agrumes pour récupérer le jus et le faire réduire 3 minutes à feu vif.
12. Démouler la pâte à tarte, couvrir de crème catalane et de suprêmes d'agrumes, puis napper d'un filet de jus réduit. Déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr