

Tartelette Sicilia

(pour environ 12 tartelettes)



les vergers
boiron

Pâte sucrée

180g de beurre
140g de sucre glace
35g de poudre d'amande
1g de sel
1 œuf
300g de farine

Réaliser une pâte sucrée sur base de crème puis laisser reposer une nuit au froid
Étaler des disques de 2 mm sur puis foncer les tartelettes
Cuisson à 150° environ 15 min

Crème d'amande

100g de beurre
100g de poudre d'amande
2 œufs
100g de sucre glace
1g de sel fin

Tout mélanger ensemble

Confit de citron

200g de purée de de citron IGP les vergers Boiron
75g de sucre
4g de pectine NH
100g de citron confit

Faire chauffer la purée de Citron
À 50° ajouter en pluie le sucre mélanger avec la pectine NH
Faire bouillir et verser sur les citron confit
Mixer avec la vanille et réserver



Crèmeux Orange Sanguine

380g de purée d'Orange Sanguine IGP les vergers Boiron
8g de pectine NH
2g de Crémodant (ou stabilisateur à Glace)
40g de sucre
45g de jaunes
75g de beurre

Chauffer la purée avec les jaunes à 45°
Verser en pluie le sucre mélanger avec la pectine, le stabilisateur et le sucre
Cuire entre 84° et 86°
Laisser reposer à 40° et mixer le beurre



Fausse Meringue Agrumes

65g de masse gélatine
100g de sucre
130g d'eau
30g de purée de Citron IGP les Vergers Boiron
100g de purée d'Orange Sanguine IGP les Vergers Boiron

Faire tout chauffer sauf la gélatine
Mettre hors du feu la masse gélatine et laisser reposer une nuit
Le lendemain monté au batteur et mouler dans les formes

