

# Tartelette sablée crème brûlée vanille Bourbon, crémeux d'orange



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	30 Gramme
217497	Appareil pour crème brûlée à la vanille Bourbon UHT 1 L Elle et Vire	30 Gramme
239488	Beurre plaquette doux BIO 82 % MG 250 G Candia	40 Gramme
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.003 Litre
235157	Oeufs vrac BIO 53/63 g	2 Pièce
	Farine (de préférence de type 55)	40 Gramme
	Poudre d'amandes	30 Gramme
	Sucre glace	30 Gramme
	Sucre cassonade	5 Gramme
	Orange, citron vert	PM
	Sucre, sel	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparation de la pâte sucrée : Mélanger le beurre jusqu'à ce qu'il soit souple. Ajouter ensuite le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et le sel, malaxer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Etaler la pâte le plus rapidement possible entre deux feuilles de papier sulfurisé. Procéder au fonçage en cercle, puis cuire au four à chaleur sèche jusqu'à coloration.
- 2 Préparation de la crème brûlée vanille : Monter en température l'appareil crème brûlée, puis le couler dans les fonçages en pâte sucrée. Laisser reposer en chambre froide à 0/+3°C. Caraméliser à la cassonade juste avant le dressage.
- 3 Préparation de l'appareil orange crémeux : Mixer les segments d'oranges, puis les porter à ébullition. Blanchir au fouet l'œuf et le sucre, puis ajouter la farine. Verser le jus d'orange bouillant par-dessus, puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et homogène, monter au beurre pommade. Couler en plaque puis laisser reposer jusqu'à complet refroidissement. Détailler à la forme choisie à l'aide d'un emporte-pièce. Dresser.
- 4 Finition : zestes de citron vert, crème fouettée et tranche d'orange.

# Tartelette sablée crème brûlée vanille Bourbon, crémeux d'orange

Le fait d'étaler la pâte entre deux feuilles permet de ne pas perdre de temps, évite le collage, et surtout de ne pas ajouter de farine qui modifie la texture.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid