

Valençay en tartelette

Pour 4 personnes:

6 oranges, 3 pamplemousses, 1 pomme, 1/2 citron, 1 Fromage « Valençay »,
200g de crème fraîche liquide, 60g de beurre, 1 pâte brisée, 75g de sucre,
1 càc de cannelle en poudre, pistaches, 4càs de noix de coco râpée

Épluchez 4 oranges et les 3 pamplemousses, puis coupez-les en quartiers, pressez les 2 oranges restantes et récupérez le jus, pressez le 1/2 citron et réservez le jus, pelez la pomme, épépinez-la et coupez-la en dés, coupez le Valençay en fines tranches. Préchauffez le four à 180 °C, faites bouillir la crème et versez-la sur 60g de Valençay, fouettez vivement et réservez au frigo. Découpez 4 ronds ds la pâte brisée, étalez-les ds des moules à tartelettes, garnissez de légumes secs et enfournez pour 20mn, faites fondre le beurre puis ajoutez le sucre et déglacez avec le jus de citron, versez les dés de pommes, laissez mijoter, ajoutez les quartiers d'orange+pamplemousse+cannelle+jus d'orange en 2 fois, laissez « compoter » 30mn à feu doux. Enlevez les légumes secs des tartelettes, répartissez la compote de fruits, placez au centre 1 fine tranche de Valençay puis nappez de la crème préalablement montée en chantilly, lissez le dôme décorez de noix de coco et de pistaches.

