

Tarte aux agrumes

Marmelade citron-yuzu

3 citrons (300g entiers)

100g de sucre

25g de jus de yuzu

Pâte à l'huile d'olive

150g de farine

50g de poudre d'amande

1 œuf

4 cuil à soupe d'huile d'olive

3-4 cuil à café d'eau (si besoin)

1 cuil à café de thym séché

1 cuil à café de zeste de yuzu

Le zeste râpé d'1 citron

Crème d'amande

Le zeste d'1 pamplemousse rose

1 œuf

40g de sucre glace

40g de beurre mou

80g de poudre d'amande

2 cuil à café de sésame caramélisé

Crèmeux clémentine

1 à 2 clémentines (selon leur taille il faut récolter 60g de jus + pulpe)

2 petits œufs

45g de sucre

1.5 feuilles de gélatine (3g)

60g de chocolat blanc

125ml de crème liquide entière

Suprêmes

60g d'eau

60g de sucre

1 cuil à soupe de jus de citron

1 clémentine

2 oranges

1 pamplemousse

Matériel: *un moule ou un cercle à tarte de 20cm de diamètre et 3.5cm de haut, une râpe microplane.*

Marmelade: *Râpez le zeste des citron et réservez-en un pour la pâte. Epluchez les citrons à vif et découpez les suprêmes en éliminant les pépins.*

Dans une casserole mettez le zeste de deux citrons, les suprêmes, le jus de yuzu et le sucre, portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 minutes, mixez le marmelade et laissez refroidir complètement.

Pâte à l'huile d'olive: *Mélangez la farine, le sucre les zestes et le thym séché, ajoutez l'œuf et l'huile d'olive et commencez à mélanger à la main, ajoutez un peu d'eau si besoin. Quand votre pâte est lisse et homogène, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.*

Crème d'amande: *Fouettez le beurre avec le sucre glace, incorporez la poudre d'amande, le zeste de pamplemousse et le sésame caramélisé, mélangez puis incorporez l'œuf, réservez.*

Étalez la pâte au citron et foncez-la dans un moule ou un cercle de 20 cm de diamètre, étalez la crème d'amande sur le fond et placez au frais pendant 1 nuit (ou au congélateur pendant 45 minutes).

Faites cuire la pâte dans un four chaud à 180°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant d'étaler la marmelade au citron et yuzu sur la crème d'amande.

Crèmeux clémentine: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Prélevez le zestes de clémentines puis pressez les pour récupérez le jus et la pulpe (vous devez en avoir 60g). Dans une casserole mélangez le jus et les zestes, les œufs et les sucre. Mixez le tout pour avoir une texture lisse et laissez cuire à feu moyen sans cessez de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Coupez le feu, incorporez les feuilles de gélatine essorées puis les chocolats blanc, lissez le mélange et laissez tiédir.

Montez la crème en chantilly, puis quand la crème à la clémentine est presque froide incorporez-lui la chantilly délicatement à l'aire d'une maryse puis étalez cette crème sur la tarte. Réservez au frais.

Les suprêmes: Portez à ébullition 60g de sucre avec 60g d'eau et 1 cuil à soupe de jus de citron, maintenez l'ébullition pendant 5 minutes puis coupez le feu et laissez refroidir le sirop.

Epluchez les oranges et le pamplemousse à vif et taillez-les en suprêmes puis plongez-les dans le sirop froid, enrobez-les bien et laissez-les égouttez sur du papier absorbant.

Décorez la tarte avec les suprêmes.