



# TARTELETTE POMELO, EUCALYPTUS & HIBISCUS

16 PIÈCES

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



# PÂTE SUCRÉE

---

90 g de beurre  
60 g de sucre glace  
21 g de poudre d'amande  
42 g d'œuf entier  
190 g de farine  
1 pincée de fleur de sel

20 g de jaune d'œuf  
5 g de crème liquide entière

Mélanger par sablage le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et la fleur de sel à la feuille.

Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau. On arrête dès que l'ensemble est homogène, fraiser sur un plan de travail fariné.

Façonner un pàton pas trop épais et l'étaler au rouleau à 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Bloquer au grand froid 20 min.

Détailler des bandes pour le cerclage et à l'emporte-pièce les disques pour les fonds. Remettre les disques de pâte 10 min au réfrigérateur avant de les foncer.

Sur un plan de travail fariné, foncer la pâte à tarte dans les cercles beurrés en pensant à finir par araser la pâte.

Réserver 2 heures au congélateur avant de le cuire (ou 12 h au réfrigérateur)

Cuire les fonds de tarte à blanc pendant 15 min dans un four à 160°C.

Après 15 min, sortir du four la plaque et décercler les tartelettes. Puis au pinceau, badigeonner les bords extérieurs des tartelettes avec la dorure puis pocher un fond de crème d'amande dans les tartelettes recuire les tartelettes 15 min jusqu'à obtenir une belle coloration.

Réserver et laisser refroidir complètement les tartelettes.

# CRÈME D'AMANDE

---

50 g de beurre pommade  
50 g de sucre  
50 g d'œufs  
50 g de poudre d'amande

Au batteur, mélanger le beurre pommade avec le sucre.

Quand le mélange est homogène, ajouter la poudre d'amande et mélanger à nouveau.

Ajouter ensuite l'œuf et finir de mélanger.

Mettre en poche et réserver 1h au froid positif, avant utilisation.

# MARMELADE DE POMELO

---

3 pomelos  
37,5 g de sucre  
9 g de gélatine poudre 220 bloom Sevarome  
54 g d'eau d'hydratation  
QS de poudre d'hibiscus Sevarome

Zester les pomelos, puis les peler à vif.  
Prélever les suprêmes, tout en conservant le jus des pomelos (presser les membranes).  
Hacher grossièrement les suprêmes.  
Porter le jus à ébullition avec la poudre d'hibiscus.  
Incorporer la gélatine préalablement réhydratée, hors du feu.  
Ajouter les morceaux de suprêmes de pomelo, laisser légèrement gélifier.  
Couler en empreinte demi-sphère de 4cm.  
Bloquer au grand froid avant utilisation.

# CRÉMEUX POMELO

---

10 g de zestes de pomelo  
160 g de jus de pomelo  
110 g de sucre  
150 d'œufs entiers  
1,5 g de gélatine poudre 220 bloom Sevarome  
9 g d'eau d'hydratation  
170 g de beurre

Mélanger ensemble les zestes et le sucre, laisser de côté le temps de réaliser les autres pesées.  
Blanchir les œufs et le sucre/zestes au fouet.  
Porter à ébullition le jus de pomelo.  
Verser sur le mélange œufs/sucre/zeste et mélanger.  
Remettre sur le feu et cuire sans arrêté de mélanger à 83-85°C.  
Retirer du feu et verser sur la gélatine préalablement réhydratée et le beurre, et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Réserver et filmer au contact de la crème, laisser cristalliser 4 h minimum au réfrigérateur avant utilisation.

# MOUSSE EUCALYPTUS

---

250 g de lait entier  
9 g de gélatine poudre 220 bloom Sevarome  
54 g d'eau d'hydratation  
469 g de chocolat blanc  
500 g crème liquide  
QS d'huile essentielle d'eucalyptus Sevarome

Porter le lait à ébullition.  
Hors du feu, y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée, puis verser sur le chocolat blanc, émulsionner au mixeur plongeant en ajoutant quelques gouttes d'huile essentielle d'eucalyptus. A 30/35°C, ajouter la crème montée mousseuse.

Couler aussitôt dans les moules.  
Déposer l'insert de marmelade de pomelo, recouvrir de mousse eucalyptus, et lisser.  
Bloquer au grand froid, avant utilisation.

# NAPPAGE POMELO

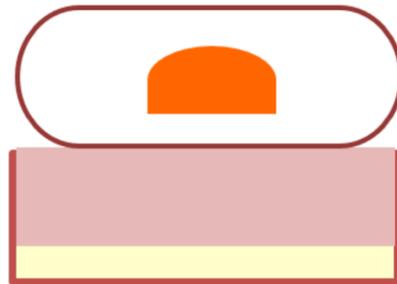
---

500 g de nappage neutre  
200 g de jus de pomelo  
QS de poudre d'hibiscus Sevarome

Chauffer le nappage avec le jus de pomelo et la poudre d'hibiscus.  
Réserver avant utilisation.

# MONTAGE

---



Nappage pomelo / hibiscus

Mousse eucalyptus

Insert marmelade pomelo

Crémeux pomelo

Crème d'amande

Pâte sucrée

Dans les fonds de tartelettes, couler le crémeux pomelo, à hauteur.

A l'aide d'un pistolet, pulvériser la mousse eucalyptus avec le nappage pomelo, à raison d'au moins deux couches par face.

Bloquer rapidement au grand froid avant de la manipuler une seconde fois.

Déposer la mousse sur le crémeux pomelo.

Finir en déposant un peu de poudre d'hibiscus sur un côté et un gros zeste de pomelo comme un nœud.