



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 50mn

TARTE AUX CLÉMENTINES

INGREDIENTS:

Pâte sablée
10 clémentines
Crème d'amandes
Crème légère
Amandes effilées grillées
Nappage ou confiture d'abricot

METHODE :

Une tarte aux clémentines, voilà une pâtisserie peu commune, mais qui mérite qu'on s'y intéresse car tous ceux qui apprécient ce fruit, seront agréablement conquis !

Commencez par étaler 300 g de pâte sablée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm environ, puis foncez un moule ou un cercle à tarte de 28 à 30 cm environ de diamètre.

Affinez les bords de votre tarte, piquez le fond à l'aide d'une fourchette, puis étalez une couche de crème d'amande (environ 200 g) sur le fond en utilisant le dos d'une cuillère à soupe. La crème ne doit pas remplir la tarte, seulement à mi-hauteur, pour laisser la place à la crème légère par la suite.

Préchauffez votre four à 180 °C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Enfournez votre fond de tarte, et laissez cuire pendant 25 à 30 mn (Voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez la sur un plat à servir.

Faites une crème légère avec 250 g de crème pâtissière et 100 g de crème chantilly, puis étalez-la délicatement sur la tarte sur toute la surface.

Une fois les clémentines épluchées, rangez les quartiers de clémentines en cercle sur la crème légère en les posant simplement, sans les enfoncer, en prenant soin d'éviter qu'il y ait des trous. L'idéal est d'arriver à ne plus voir la crème en dessous.

Pour terminer, nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau, que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir.

Dispersez quelques amandes effilées préalablement grillées au four sur le dessus de votre tarte.

Mission accomplie ! Originale et délicate, cette tarte associe plusieurs saveurs dont le mariage est une véritable réussite. Votre entourage ne manquera pas de vous couvrir d'éloges et résonneront ces quelques mots si agréables à l'oreille : « Merci Chef ! »