

- Recette équivalente à la fabrication de 30 tartelettes

# TARTE IMBERT AUX AGRUMES



# PÂTE SUCRÉE

Mélangez ensemble la pâte de marrons sucré, le beurre, le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporez les œufs au mélange et ajoutez la farine, la fleur de sel et la poudre de vanille. Abaissez la pâte sucrée au marron à 2 au laminoir pour le fonçage et 5 pour les cubes prévus pour le décor. Réservez au réfrigérateur ou au congélateur la cuisson s'effectue au four ventilé préchauffé à 150°C pendant environ 25 minutes.

## PÂTE SUCRÉE

250 g de beurre  
60 g de poudre d'amandes  
140 g de sucre glace  
0,5 g de vanille en poudre  
120 g d'œufs  
2 g de fleur de sel  
500 g de farine type 55  
100 g de pâte de marrons  
«IMBERT»

## MOELLEUX DE MARRON À LA MANDARINE

250 g de pâte de marrons  
«IMBERT»  
80 g de jus de mandarine  
2 g de zestes de mandarine

## CRÈME D'AGRUMES

390 g de sucre semoule  
480 g de jaunes d'œufs  
300 g de jus de Yuzu  
390 g de jus de clémentine  
15 g de zestes d'agrumes  
(citron jaune et vert, pamplemousse, mandarine et clémentine)  
750 g de beurre  
15 g de gélatine

## MERINGUE MARRON «MINUTE»

100 g de blancs d'œufs  
100 g de sucre semoule  
200 g de crème de marrons

## NAPPAGE AGRUMES

300 g de jus de mandarine  
100 g de segments de pamplemousse  
100 g de segments d'orange  
200 g de sucre semoule  
20 g de pectine NH  
Les zestes de deux mandarines

# MOELLEUX DE MARRON À LA MANDARINE

Faites foisonner la pâte de marrons avec le jus et les zestes de mandarine.

# CRÈME D'AGRUMES

Faites cuire ensemble les jaunes, le sucre, les jus et les zestes d'agrumes. Portez le mélange à 85°C afin de pocher les jaunes d'œufs, incorporez la gélatine égouttée. Laissez refroidir quelques instants puis incorporez vers 50°C le beurre pommade petit à petit. Emulsionnez la crème citron à l'aide d'une girafe pour lui donner homogénéité et une texture agréable.

# MERINGUE MARRON MINUTE

Montez les blancs d'œufs et serré avec le sucre. Mélangez avec la crème de marrons. Je vous propose deux solutions, la première traditionnelle, au four ventilé préchauffé à 80°C pendant 4 heures minimum. La seconde consiste à recouvrir une assiette d'un film alimentaire, Déposez un léger voile d'eau au vaporisateur, pochez la meringue et cuisez-la au micro-ondes à 350 watt en restant très vigilant de ne pas la faire éclater. La seconde méthode vous permettra d'obtenir une meringue très moelleuse.

# NAPPAGE AGRUMES

Mélangez le sucre avec le nappage NH. Chauffez le jus de mandarine avec les zestes et ajoutez le mélange sucre-pectine. Portez à ébullition et incorporez les suprêmes de pamplemousse et d'orange. Portez une seconde fois à ébullition.

# MONTAGE DE LA TARTE

Garnissez le fonds de tarte cuit de moelleux de marron à la mandarine et recouvrez de crème d'agrumes. Placez les tartes au congélateur. Recouvrez de nappage aux agrumes avant de décorer avec une boule de meringue marron.  
Terminez en déposant quelques cubes de sablé marron et feuille argent.

