



TARTELETTES LÉGÈRES À L'ORANGE



Pour 6/7 tartelettes de 6cm de diamètre :

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine, le zeste d'une orange. Créméz à la feuille au robot le beurre pomme et le sucre glace et les zestes, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande, le sel et la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, aplatissez-le finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou film ou papier cuisson. Pré découpez les cercles pour les tartelettes et les bandes pour les côtés. Réservez au congélateur.

La crème d'amande : 50g de beurre pomme, 50g de sucre en poudre, 50g de poudre d'amande, 1 œuf, 25g de crème fleurette entière. Mélangez au fouet et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre puis la poudre d'amande, ajoutez l'œuf et la crème et lissez le mélange. Répartissez-le dans les fonds de tarte précuits et refroidis. Laissez durcir un peu au réfrigérateur et enfournez à 170° de 15 à 20 min selon le four, le mélange ne doit pas colorer. Refroidir.

La mousse légère à l'orange : 45g de mascarpone, 30g de sucre semoule, 1cl soit 10g de lait frais entier, 1g soit 1/2 feuille de gélatine, 125g de crème fleurette à 35%, 5cl de jus d'orange ou 2 gouttes d'huile essentielle d'orange, le zeste d'une orange non traitée quelques copeaux de chocolat. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, chauffez le lait au micro onde dans un petit récipient et ajoutez-y la gélatine essorée. Dans un cul de poule fouettez le mascarpone et le sucre, ajoutez-y le lait à la gélatine, le jus d'orange ou l'huile essentielle et la moitié des zestes. Fouettez la crème fleurette assez ferme mais pas trop pour lui conserver de la légèreté et incorporez-la au mascarpone à l'orange. Réservez 30min au réfrigérateur pour raffermir le tout.

La finition : Mettez la crème légère au mascarpone dans une poche munie d'une douille cannelée et dressez là en escargot sur les tartelettes refroidies. Parsemez avec les zestes restants, les copeaux de chocolat et régalez vous.