

CLÉMENTINE ET COING CONFITS AU MIEL, BISCUIT À LA PISTACHE DE SICILE ET CITRON DOUX

Chef : Nicolas Le Bec

Pour : 6 personnes

Préparation : 1h

Cuisson : 1h 05 (Attente 3h)

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

200 g de poudre d'amande
 100 g de pâte de pistache de Sicile
 30 g de farine
 150 g de sucre semoule
 7 blancs d'œufs
 200 g de beurre noisette

Pour les fruits pochés :

6 clémentines
 2 coings
 20 cl de jus de clémentine
 100 g de miel
 1 gousse de vanille
 4 feuilles de sauge
 50 g de pectine

Pour la crème citron :

4 œufs
 2 citrons
 Le zeste finement râpé d' 1 citron
 150 g de sucre semoule
 100 g de sucre glace
 100 g de miel
 100 g de beurre ramolli
 2 étoiles de badiane
 Un morceau de gingembre



PRÉPARATION

- Préparez le biscuit : faites chauffer doucement le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette claire.
- Mélangez la poudre d'amande à la pâte de pistache. Ajoutez 150 g de sucre semoule, la farine et les blancs d'œufs, puis le beurre noisette refroidi. Réservez au réfrigérateur pendant 2 h au moins.
- Réglez le four sur « Préchauffage rapide, 180°C ». Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé
- Étalez la pâte à biscuit sur la plaque. Enfournez et laissez cuire 20 min à 180°C (Fonction spéciale « Pâtisserie, cuisson génoise »). Démoulez et découpez six disques de 6 cm de diamètre.
- Entre-temps, pelez les clémentines à vif et prélevez les quartiers. Rincez et séchez les coings ; sans les peler, coupez-les en rondelles de 3 cm d'épaisseur.
- Préparez un sirop en chauffant le jus de clémentine, 100 g de miel, la gousse de vanille et la sauge. Versez bouillant sur les quartiers de clémentine. Laissez pocher hors du feu 10 min.
- Récupérez tout le sirop, ajoutez la pectine et liez sur feu doux. Laissez en attente à température ambiante.
- Préparez la crème citron : chauffez 40 cl d'eau avec 150 g de sucre semoule, 100 g de miel, la badiane et un cube de gingembre de 2 cm de côté. Ajoutez le jus de citron et laissez cuire sur feu doux 20 min environ.
- Sur feu très doux, fouettez les œufs avec le sucre glace pendant 10 min jusqu'à ce que le mélange épaississe en crème. Ajoutez le zeste de citron et 100 g de beurre. Lissez et réservez au réfrigérateur pendant 2 h au moins.

Finition et présentation :

- À l'aide d'une poche à douille, déposez sur une assiette une pointe de crème citron. Posez un disque de biscuit, couvrez d'une tranche de coing retaillée avec un emporte pièce de même taille et épépinée. Répartissez les segments de clémentine. Nappez avec le sirop de cuisson des clémentines.
- Décorez de quelques feuilles de sauge, de dés de biscuit pistache et de la gousse de vanille effilée en lanières.

Le conseil du sommelier :

Côte de Gascogne - Dernière grive - Domaine du Tariquet. Restaurant Le Bec.