

Dans l'idée d'un calisson



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le biscuit :

165g de poudre d'amande, 125g de beurre, 125g de sucre, 4 œufs, 80g de pâte de calisson

Pour la meringue :

60g de blanc d'œuf, 60g de sucre semoule, 60g de sucre glace

Pour la crème anglaise :

¼ de litre de lait, 50g de sucre, 3 jaunes d'œuf

Pour le crémeux citron :

50g de jus de citron, 2œufs, 60g de sucre, 1 feuille de gélatine, 90g de beurre

Pour la garniture :

1 pamplemousse rose, 2 oranges, 1 quartier de melon confit, 3 tranches d'orange confite

Finition :

Sorbet mandarine

Le biscuit : Mélanger tous les ingrédients au robot et mouler dans un moule à cake.

Cuire 20mn au four à 180°. Laisser refroidir.

Couper 6 tranches de 2cm d'épaisseur et retailer à l'aide d'un emporte-pièce ovale de 8cm sur 4cm.

Le crémeux : Cuire les œufs avec le sucre et le jus de citron en fouettant jusqu'à l'ébullition. Ajouter la feuille de gélatine précédemment réhydratée. Mixer cette crème avec le beurre et réserver au froid.

La meringue : Monter les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Lorsque les blancs sont fermes et brillants, ajouter le sucre glace à la spatule. A l'aide d'une poche à douille former des petits pics de meringue sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four à 100° pendant 2 heures.

La crème anglaise : Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Faire bouillir le lait et ajouter aux œufs. Cuire à la nappe (80°) à feu doux. Réserver.

La garniture : Peler à vif les oranges et le pamplemousse. Prélever les suprêmes. Couper les tranches d'orange confite en 2 et le quartier de melon en 6 fines tranches.

Montage : Placer au centre d'une assiette un fond de biscuit.

Garnir généreusement le dessus de crémeux citron.

Décorer harmonieusement de segments d'orange et de pamplemousse ainsi que de fruits confits. Verser autour un cordon de crème anglaise et ajouter une quenelle de sorbet mandarine.