

La tarte aux pignons et marmelade d'orange

de Carl Marletti

Alliance subtile de fruits secs et d'orange, cette tarte joue sur les textures: une pâte sablée croustillante accueille une garniture fondante à base de crème d'amande, relevée de marmelade d'orange et parsemée de pignons de pin... tout en gourmandise.

Recette Carl Marletti. Stylisme Orathay Souksisavanh. Photos Marie-José Jarry.

BON À SAVOIR

Pour un œuf moyen (environ 63 g avec la coquille), on compte 30 g de blanc et 20 g de jaune. Pour cette recette, il vous faudra 3 œufs.

La liste

Pour 8 personnes
Préparation: 2 h
Cuisson: 1 h 05

Pour la pâte sucrée à l'amande (peut être préparée la veille): 250 g de farine T55 ■ 30 g de poudre d'amandes ■ 100 g de sucre glace ■ 150 g de beurre ■ 50 g d'œuf ■ 2 g de sel

Pour la marmelade d'orange (peut être préparée la veille): 250 g de jus d'orange ■ Le zeste finement râpé de 6 oranges bio ■ 150 g de marmelade d'orange du commerce ■ 70 g de sucre

Pour la crème d'amande: 100 g de poudre d'amandes ■ 70 g de sucre ■ 100 g de beurre ■ 100 g d'œufs ■ Le zeste finement râpé de 1 orange bio ■ 10 g d'eau de fleur d'oranger

Pour la finition: 150 g de pignons de pin ■ Beurre

Ustensiles: 1 thermomètre de cuisine ■ 1 cercle de 22 cm de diamètre ■ 1 poche à pâtisserie

Notre conseil d'accompagnement
Un sauternes
ou un thé Earl Grey

LA PÂTE SUCRÉE À L'AMANDE



1

Mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés avec le sel. Ajoutez le beurre en morceaux et sablez l'ensemble. Ajoutez l'œuf et continuez à remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Formez une boule, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

LA MARMELADE D'ORANGE

2

Réunissez les ingrédients dans une casserole et faites cuire le tout à 108 °C (environ 20 min). Laissez refroidir et réservez. Filmez au contact si vous préparez la marmelade la veille.



LA CRÈME D'AMANDE

3

Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade. Ajoutez le sucre et le zeste d'orange en continuant de fouetter. Incorporez les œufs progressivement, puis la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger. Montez le tout 10 min au batteur à vitesse moyenne. Versez dans la poche.



Carl Marletti réinvente avec talent tous les grands classiques de la gourmandise, dans sa pâtisserie, au cœur de Paris.

LE MONTAGE *en 7 étapes*



4

Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez le cercle et foncez-le avec la pâte.



5

Passez un rouleau à pâtisserie sur le cercle.



6

Coupez l'excédent de pâte au couteau.



7

Garnissez le fond de tarte d'une couche de crème d'amande à l'aide de la poche, puis parsemez de pignons de pin.



8

Ajoutez la marmelade d'orange en une couche d'épaisseur uniforme et lissez la surface.



9

Recouvrez d'une autre couche de crème d'amande et parsemez la surface de pignons de pin.



10

Enfouez pour 45 min environ. Laissez complètement refroidir avant de déguster.

Et voilà!