

Tian d'orange au Cointreau, marmelade de clémentine

- Nombre de personnes : 8 • Difficulté : **Élaborée** • Temps de préparation : 1h20
- Temps de cuisson : Crème pâtissière : 5 mn, Pâte à tuile : 10 mn, Marmelade : 25 mn, Caramel : 10 mn, Sablé : 8 mn



AUBERGE DE L'ABBAYE
Le Port St Maur – 49250 LA MENITRE

Ingrédients :

- Orange pochée : 100 g de sucre semoule et 6 oranges
- Pâte sablée : 100 g de farine, 2 g de levure, 50 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 40 g de sucre semoule, 1 pincée de sel, ¼ gousse de vanille
- Marmelade de clémentines : 250 g de clémentines, 100 g de sucre semoule
- Crème pâtissière chocolat : 15 cl de lait, 15 cl de crème, 75 g de sucre, 225 g de chocolat
- Pâte à tuile au chocolat : 60 g de sucre glace, 60 g de beurre, 50 g de farine, 15 g de cacao, 65 g de blanc d'œuf
- Crème au Cointreau : 150 g de crème liquide, 30 g de sucre glace, 4 cl de Cointreau



Préparation :

- Lever les oranges en segments ; réaliser un caramel avec le sucre et le jus des oranges ; mettre les segments à pocher pendant 24 h.
- Réaliser une marmelade de clémentines avec le sucre et les clémentines.
- Réaliser une pâte sablée ; découper 8 cercles de Ø 8 cm et cuire au four 10 mn à 180°.
- Faire une crème pâtissière au chocolat et réserver au froid dans une poche à douille.
- Faire une pâte à tuile au chocolat : mélanger le sucre glace, le beurre en pommade, la farine et le cacao ; ajouter les blancs d'œufs ; étaler dans un pochoir en forme de triangle et cuire 5 mn à 180° ; à la sortie du four, donner une forme de cylindre et laisser refroidir.
- Monter la crème en chantilly bien ferme et ajouter la marmelade de clémentines hachées et le Cointreau.
- Monter les desserts dans des assiettes : mettre un fond de sablé, garnir de crème au Cointreau ; émincer les oranges dans l'épaisseur et dresser en rosace ; garnir les cylindres de crème pâtissière au chocolat, décorer les fonds d'assiette avec le caramel réduit et la marmelade de clémentines ; accompagner d'un sorbet mangue et de petits fruits de saison en décoration.

Conseil du Sommelier

Ce dessert gourmand s'accompagnera d'un Coteaux du Layon St Lambert aux expressions de fruits mûrs et concentrés, sans oublier une pointe de fraîcheur rappelant les notes d'agrumes.