

Fruits hautes tiges

## La recette d'un chef

# TARTELETTE SAINTE-CATHERINE



Avec Diversifruits

Une recette proposée par

Damien Lambot

professeur au CEFOR

### Composition :

- Tartelettes en pâte sablée cacao
- Caramel à la prune « Sainte-Catherine »
- Prunes « Sainte-Catherine » caramélisées et flambées
- Diplomate vanille au zeste de citron vert.
- Prunes « Sainte-Catherine » fraîches.
- Montage et finition



## ETAPE 1

### Ingrédients pour la pâte sablée cacao

(à réaliser la veille) :

- 174 g de beurre
- 70 g de sucre impalpable (S0)
- 225 g de farine
- 18 g de cacao
- 2 g de Fleur de sel
- 26 g d'oeuf (1/2)

### Réalisation :

1. Peser les ingrédients après vérification des matières premières (qualité).
2. Sabler le tout sans les œufs.
3. Terminer par ajouter la quantité d'œuf sans corser la pâte.
4. Mettre la pâte dans un film plastique et la conserver au frigo jusqu'au lendemain.
5. Le lendemain, retravailler légèrement la pâte avant de l'abaisser.
6. Abaisser la pâte au laminoir ou à l'aide d'un rouleau jusqu'à 3 mm d'épaisseur.
7. Détailler les cercles adéquats, selon la taille de vos moules.
8. Foncer les croûtes, et les disposer sur la plaque de cuisson munie d'un papier sulfurisé.
9. Piquer le fond des croûtes à l'aide d'une fourchette et tailler les bords de celles-ci avant de les réserver au congélateur (+/- 30 minutes).
10. Préchauffer le four à 200°C (chaleur traditionnelle).
11. Une fois le four à température et les croûtes bien froides, cuire les croûtes 12 à 15 minutes (voir coloration).
12. Vérifier la cuisson et défourner.
13. Réserver.

## ETAPE 2

### Ingrédients pour le caramel à la prune « Sainte-Catherine » :

- Sucre : 140 g
- Glucose ou sucre : 70 g
- Crème 40% : 200 g
- Beurre : 45 gr
- Prunes « Sainte-Catherine » nettoyées et dénoyautées : 120 gr



### Réalisation :

1. Dans un premier temps, réaliser une purée avec les prunes « Sainte-Catherine ». Pour ce faire, les faire revenir dans un poêlon avec un peu d'eau (50 ml) et de sucre (25 gr) jusqu'à relâchement du fruit. Ensuite, mixer le tout et filtrer la purée afin d'enlever la peau des prunes. Réserver.
2. Pour le caramel, dans un poêlon, peser le sucre et le glucose (le glucose peut être remplacé par du sucre), et mouiller légèrement avec un peu d'eau (50 ml) afin de faciliter la cuisson.
3. Chauffer le tout sur feu doux (sans mélanger), jusqu'à obtention d'une belle couleur caramel.
4. Pendant ce temps, faire chauffer la crème et la purée de prunes dans deux pots différents (on peut les chauffer au micro-ondes ou dans un poêlon).
5. Une fois la couleur caramel obtenue avec le sucre et le glucose, déglacer le caramel avec la crème chaude (verser la crème chaude doucement dans le caramel) tout en mélangeant.
6. Ensuite, cuire le tout jusqu'à 110 °C à l'aide d'un thermomètre sans cesser de mélanger.
7. Une fois à 110 °C, déglacer le tout avec la purée de prunes chaude (idem qu'avec la crème), et cuire jusqu'à 107 °C sans cesser de mélanger.
8. Pour terminer, hors du feu, ajouter le beurre et mélanger.
9. Mixer le tout et laisser refroidir à température ambiante avant utilisation.

## ETAPE 3

### Ingrédients pour la crème diplomate au zeste de citron vert :

- Crème pâtissière (à réaliser la veille) : 250 gr
- Crème fraîche 40% : 125 ml
- Masse de gélatine : 10 gr
- Zeste de citron vert 1

### Réalisation :

1. Préparer la gélatine (la masse de gélatine est la gélatine une fois hydratée et essorée).
2. Zester le citron vert dans la crème fraîche.
3. Monter la crème fraîche à trois quarts.
4. Mélanger la crème pâtissière afin de la lisser.
5. Faire fondre la masse de gélatine au micro-ondes.
6. Ajouter dans la masse de gélatine, un tiers de la crème pâtissière et mélanger au fouet.
7. Ajouter le reste de crème pâtissière en mélangeant de nouveau au fouet.
8. Terminer par incorporer à la Maryse (lèche-plat), la crème fraîche au zeste de citron vert en mélangeant délicatement du bas vers le haut.
9. Réserver au frigo jusqu'à utilisation.

## ETAPE 4

### Ingrédients pour les prunes « Sainte-Catherine » caramélisées et flambées :

- Huile d'olive : Quantité souhaitée
- Demi-prune « Sainte-Catherine » : 3 par tartelette
- Sucre : Quantité souhaitée
- Épices au citron (ou jus de citron) : Quantité souhaitée
- Eau-de-vie de prune : 1 shot



### Réalisation :

1. Commencer par faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive.
2. Disposer les demi-prunes dans la poêle et laisser revenir quelques minutes de chaque côté.
3. Pendant ce temps, parsemer de sucre et d'épices au citron (ou jus de citron) les demi-prunes.
4. Une fois le tout bien caramélisé, déglacer avec le shot d'eau-de-vie à la prune et à l'aide d'un briquet, mettre le feu à la poêle afin de flamber le tout.
5. Une fois l'alcool brûlé, retirer du feu et laisser refroidir avant le montage des tartelettes (à ce moment, on peut de nouveau parsemer les prunes avec un peu d'épices au citron ou d'un zeste de citron).

## ETAPE 5

### Montage et finition :

1. Récupérer les tartelettes cuites au préalable.
2. Disposer un fond de caramel à la prune dans chaque tartelette.
3. Disposer trois demi-prunes caramélisées et flambées par-dessus (de façon à bien les répartir dans le fond de chaque tartelette).
4. Ensuite, à l'aide d'une poche à douilles, dresser un dôme de crème diplomate sur les prunes flambées et caramélisées.
5. Terminer par disposer des quartiers de prunes « Sainte-Catherine » par-dessus de façon harmonieuse.
6. Pour les assiettes, saupoudrer le centre des assiettes légèrement de cacao, disposer quelques points de caramel à la prune sur le contour, et terminer par quelques zestes de citron sur l'ensemble de l'assiette afin de rappeler tous les facteurs de la recette.
7. Placer ensuite chaque tartelette au centre des assiettes avant de servir.

### La touche Diversifruits :

Pour la réalisation du flambage, n'hésitez pas à vous fournir en alcool de prune local, issus de vergers hautes tiges ! Retrouvez les producteurs et transformateurs de fruits hautes tiges présents en Wallonie sur l'annuaire de Diversifruits :

[www.localifruits.be](http://www.localifruits.be) > Accédez à l'annuaire