

Autres desserts aux fruits

Sablé de pomelos et crème de banane, caramel d'orange au poivre de setchouan



2h15 **45 min** **15 min** **1h15** **407**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

100 g **Farine**
20 g **Amande(s) en poudre**
80 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
60 g **Sucre glace**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème de banane

2 **Banane(s)**
1 **Citron(s)**
50 g **Sucre semoule**
4 cl **Eau**
3 **Pomelo(s)**

Ingrédients pour le caramel d'orange

Étape 1

Réalisation de la pâte sablé

- 1 Dans un saladier, verser, la farine, le sel, le sucre glace et la poudre d'amandes. Avec un couteau d'office, inciser la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines et les ajouter dans le saladier.
- 2 Mélanger avec les mains, ajouter le beurre coupé en dés. Mélanger à nouveau avec les mains pour obtenir un résultat homogène et sableux.
- 3 Transvaser le mélange sur le plan de travail. A l'aide d'une corne, regrouper la pâte, former un puits au milieu pour y mettre le jaune d'oeuf. Mélanger avec les mains, l'écraser avec la corne et former un boudin.
- 4 Envelopper la pâte dans du film alimentaire, la réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Ôter les deux extrémités des pamplemousses, les peler à vif avec un couteau éminceur.
- 2 Prélever les segments en glissant la lame entre chaque

membrane. Presser le jus qui reste dans les membranes au dessus d'un bol. Disposer les quartiers de pamplemousse sur une assiette recouverte de papier absorbant, réserver au réfrigérateur.

- 3 Eplucher les bananes, les couper dans la longueur puis en rondelles. Réserver dans un bol.
- 4 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre. Laisser le caramel se former.
- 5 Lorsque le caramel est marron clair, ajouter les bananes et remuer avec une cuillère en bois. Puis déglacer avec le jus de citron et le jus de pamplemousse réservés précédemment. Laisser cuire jusqu'à ce que la banane devienne purée puis débarrasser.
- 6 Hors du feu, finir de mélanger pour former une purée uniforme. Réserver dans un bol.

50 g **Sucre semoule**
3 grain(s) **Poivre de Sichuan**
1 **Orange(s)**
5 cl **Eau**

Étape 3

Cuisson des sablés

- 1 Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°C (Th.6). Sortir la pâte du réfrigérateur.
- 2 Réaliser un cornet avec une feuille de papier sulfurisé. Prendre la tourtière comme repère : poser le cornet sur un rayon de la tourtière, le couper à cette taille. Couper la pointe du cornet.
- 3 Dérouler le cornet puis l'étaler sur la tourtière. Sans ôter le film, couper un morceau de pâte selon la taille des emporte-pièces. Disposer l'emporte-pièce sur le papier sulfurisé puis étaler la pâte dedans.
- 4 Enfourner les sablés pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 4

Préparation du caramel d'orange

- 1 Couper l'orange en deux, la presser avec un presse-agrumes. Réserver le jus d'orange dans un bol.
- 2 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre. Laisser un caramel marron clair se former.
- 3 Lorsque le caramel est formé, verser le jus d'orange et fouetter en ôtant la casserole du feu. Remettre sur le feu et ajouter le poivre du setchouan en mélangeant. Laisser bouillir pendant quelques instants, débarrasser dans un bol.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les sablés du four, les déposer sur une grille de pâtisserie. Ôter les emporte-pièces et laisser refroidir.
- 2 Au centre d'une assiette de dressage, disposer un sablé. Etaler de la crème de banane dessus sur 1/2 cm à l'aide d'une spatule.
- 3 Disposer les quartiers de pamplemousse sur la crème de banane en les faisant se chevaucher. Verser un filet de caramel d'orange autour du sablé puis servir.