

COCOTTE FEUILLETEE AU CABILLAUD, ZESTE DE BERGAMOTE ET KUMQUAT**DENREES POUR 6 PERSONNES****PATE FEUILLETEE (5 tours)**

- ⊕ 140 gr de farine
- ⊕ 70 gr d'eau
- ⊕ 100 gr de beurre
- ⊕ 2 gr de sel

COCOTTES

- ⊕ 800 gr de filet de cabillaud
- ⊕ 1 zeste de bergamote
- ⊕ 1 jus de citron
- ⊕ 6 kumquats
- ⊕ 3 cuill à sp d'huile d'olive
- ⊕ 18 filaments de safran
- ⊕ Sel, poivre Timut, baie rose

MONTAGE / FINITION

- ⊕ 1 œuf

TECHNIQUE DE REALISATION**PATE FEUILLETEE**

- ⊕ Détailler le beurre en cubes de 1 cm et le congeler
- ⊕ Dans un cul de poule mélanger la farine, le sel, l'eau et le beurre congeler, malaxer jusqu'à obtenir une boule
- ⊕ Fariner le plan de travail et abaisser la pâte en rectangle, replier en 3, abaisser de nouveau, replier en 3 et placer la pâte au frais 30 mn dans un film plastic
- ⊕ Abaisser de nouveau la pâte en rectangle, plier en 3, abaisser et plier en 3, placer au frais 30 mn
- ⊕ Abaisser et plier en 3 (à ce stade la pâte est à 5 tours et prête à être utilisée)

COCOTTES

- ⊕ Détailler le cabillaud en 6 parts épaisses
- ⊕ Au fond de chaque cocotte répartir la moitié de ingrédients
- ⊕ Poser les filets dans les cocottes
- ⊕ Répartir la 2ème moitié des ingrédients

MONTAGE / FINITION

- ⊕ Clarifier l'œuf, détendre le jaune avec un peu de blanc
- ⊕ Abaisser la pâte pour obtenir une épaisseur de 3 mm maxi, détailler les disques d'un diamètre légèrement supérieur aux cocottes
- ⊕ A l'aide d'un pinceau badigeonner le bord des cocottes avec un peu de blanc d'œuf
- ⊕ Déposer les disques de feuilletage sur les cocottes, souder en appuyant les bords
- ⊕ Dorer au pinceau, dessiner un quadrillage avec le dos d'un couteau et faire quelques trous dans la pâte avec la pointe du couteau
- ⊕ Cuire au four 20 mn à 185°C (température à cœur 58°C)
- ⊕ Servir à la sortie du four

Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante

**TARTE A L'ORANGE SANGUINE MERINGUEE****DENREES POUR 1 tarte de 6 personnes diam 21****PATE SUCREE**

- ⊕ 200 gr de farine
- ⊕ 100 gr de beurre froid
- ⊕ 30 gr de sucre
- ⊕ 1 œuf + 1 jaune (75 gr)
- ⊕ 3 gr de sel fin
- ⊕ 1 sachet de sucre vanillé

CREME ORANGE

- ⊕ 120 gr de jus d'orange
- ⊕ 30 gr de jus citron vert
- ⊕ 1 œuf + 2 jaunes (110 gr)
- ⊕ 25 gr + 65 gr de sucre
- ⊕ 15 gr de maizena
- ⊕ 50 gr de crème liquide
- ⊕ ½ zeste d'orange
- ⊕ 1.5 gr de gélatine
- ⊕ 40 gr de beurre

GELEE D'ORANGE

- ⊕ 1 jus d'orange + 1 jus de citron (100 gr)
- ⊕ 0.8 gr d'agar agar

MERINGUE ITALIENNE

- ⊕ 2 blancs (70 gr)
- ⊕ 80 gr de sucre
- ⊕ 40 gr d'eau
- ⊕ 1 jus et zeste de citron jaune

FINITION

- ⊕ 1 orange sanguine
- ⊕ Sucre cristallisé agrume (1 zeste + 20 gr de sucre semoule)

TECHNIQUE DE REALISATION**PATE SUCREE**

- ⊕ Mélanger les ingrédients dans un cutter jusqu'à obtenir une pâte homogène, laisser reposer quelques minutes
- ⊕ Laisser la pâte et garnir 6 moules individuels ou 1 grand.
- ⊕ Passer au congélateur
- ⊕ Cuire la pâte 10 mn à 180°C

CREME ORANGE

- ⊕ Blanchir les œufs et 25 gr de sucre, ajouter la maizena
- ⊕ Ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- ⊕ Porter les jus de fruits et 65 gr de sucre à ébullition, verser sur les œufs blanchis et recuire le tout en fouettant
- ⊕ Porter la crème liquide à ébullition, ajouter la gélatine ramollie, verser le tout sur la crème orange
- ⊕ Ajouter le beurre et garnir aussitôt le fond de tarte

GELEE D'ORANGE

- ⊕ Dissoudre l'agar agar dans le jus d'orange, porter à ébullition en remuant
- ⊕ Verser dans un moule chemisé avec un film et laisser prendre au frais (épaisseur 1 cm)
- ⊕ Détailler en petits rectangles et les répartir sur la tarte

MERINGUE ITALIENNE

- ⊕ Monter les blancs en neige
- ⊕ Cuire le sucre et l'eau à 120°C, refroidir en posant le récipient dans de l'eau froide
- ⊕ Ajouter le jus de citron et le zeste dans les blancs montés et verser en fouettant le sirop de sucre
- ⊕ Battre jusqu'à refroidissement, garnir une poche
- ⊕ Pocher la meringue sur la tarte et brûler au chalumeau

FINITION

- ⊕ Peler l'orange à vif, lever les segments et répartir sur la tarte juste avant de servir
- ⊕ Saupoudrer le sucre agrume sur la tarte

Notes personnelles

QS= Quantité Suffisante

