

# **EAU FLORALE**

Pêche, cassis pamplemousse, mandarine pivoine, fleur de jasmin, violette, bois de cachemire, bois de cèdre, musc

Pamplemousse rose caramélisé tarte aux pêches parfait à la mandarine

Tarte aux pêches, pamplemousse caramélisé

100 g de farine

• 50 g de beurre de cuisine

25 g d'eau
10 g de sucre
1 pincée de sel
Un peu de sucre

1 œuf10 g de miel20 g de sucre

pêches

pamplemousse rose entier



Versez la farine, le beurre de cuisine, l'eau et le sel dans un saladier et mélangez les ingrédients rapidement jusqu'à former une pâte.

Couvrez et laissez reposer 2 heures.

Coupez les pêches en deux, retirez le noyau et découpez chaque moitié en fines tranches.

Battez l'œuf dans un bol avec le miel.

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez le pamplemousse, séparez les quartiers, pressez le jus restant et réservez dans un plat.

### Cuisson

Abaissez finement la pâte et utilisez un emporte-pièce circulaire ou un grand verre pour découper 2 fonds de tarte. Saupoudrez un peu de sucre dessus. Formez les bords de vos tartes. Disposez les tranches de pêche uniformément sur les fonds de tarte. Placez le tout sur du papier sulfurisé, sur une plaque de cuisson, et enfournez pendant 5 minutes. Badigeonnez avec le glaçage œuf-miel, répétez 3 fois l'opération, puis faites cuire les tartes environ 30 minutes. Après 10 minutes, réduisez la température du four à 150°C. Versez le sucre dans une casserole, laissez-le caraméliser, ajoutez les quartiers de pamplemousse et déglacez avec le jus.





## Parfait à la mandarine en verrine

• 2 mandarines (pelées et épépinées)

25 g d'eau
20 g de sucre
2 œufs
pincée de sel
10 g de sucre

• 50 g de crème

### Préparation

2 tasses à café

séparez les jaunes des blancs des œufs et placez-les dans deux bols séparés.

Préparez un bain-marie dans une casserole.

Placez les mandarines dans un verre doseur avec l'eau et le sucre, et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeur. Filtrez avec un chinois.

#### Cuisson

Versez les jaunes d'œufs et le jus de mandarine dans le bain-marie et battez-les, puis laissez refroidir. Montez les blancs en neige avec un peu de sel.

Battez le sucre et la crème jusqu'à obtenir une texture ferme, mélangez toutes les préparations, transférez l'appareil dans les tasses à café et congelez pendant 24 heures.

