

# TARTE AUX AGRUMES, CREMEUX MUSCAT ET THE MATCHA

POUR 6 PERSONNES

*Préparation : 1 h 15 mn + demi-journée au réfrigérateur*

## INGREDIENTS

### FOND DE TARTE

20 g de beurre  
150 g de chocolat noir à 65% de cacao  
200 g de riz soufflé

### CREMEUX

40 cl de muscat d'Alsace Wolfberger  
1 orange à jus  
2 cuillère à café de thé vert Matcha  
180 g de sucre semoule  
1 cuillère à soupe de miel  
60 g de maïzéna  
100 g de beurre  
50 g de chocolat blanc

### DECOR

3 oranges  
2 pamplemousses  
24 petits macarons à la pistache

*Préparez le fond de tarte.*

- *Faites fondre le chocolat au bain marie.*
- *Dans une jatte, incorporez le beurre puis le riz soufflé en mélangeant délicatement.*
- *Versez cette préparation dans un moule à tarte à fond amovible de préférence.*

*Préparez le crémeux.*

- *Mélangez dans une casserole le muscat, le jus et le zeste d'orange, le sucre, le thé Matcha, le miel et la maïzéna.*
- *Faites bouillir pendant 1 minute sans cesser de fouetter.*
- *Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc en petits morceaux et le beurre.*

- Lorsque l'ensemble est lisse et brillant, versez dans un saladier, couvrez d'un film plastique et réservez au réfrigérateur.

*Procédez au montage.*

- Pour démouler le fond de tarte, placez-le sur la table à l'envers, couvrez-le d'un linge, puis chauffez légèrement avec un fer à repasser afin de faire fondre légèrement le chocolat.
- Soulevez le moule et déposez le fond de tarte avec précaution sur un plat de service.
- Garnissez une poche munie d'une douille unie, avec la crème froide.
- Dressez des petites boules de la taille d'une noisette sur le fond.
- Disposez au centre des quartiers d'oranges et de pamplemousse pelés à vif.
- Décorez de zestes d'oranges trempés dans du sirop de grenadine, puis finissez en déposant les macarons sur le pourtour de la tarte.

**YANNICK LEFORT**  
**MACARONS GOURMANDS**