

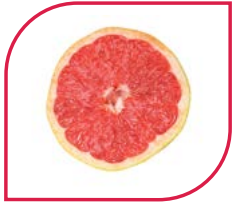



Idée recette de Jean-Jacques Borne

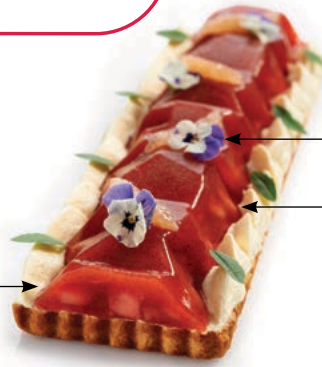


Tarte pamplemousse-fraise

Grapefruit-strawberry tart



Idée recette Jean-Jacques Borne   
 Institut de l'excellence culinaire,  
 Boutique KAORI, MOF glacier.  
 Saint-Étienne - France



Pain de Gênes pamplemousse  
 Grapefruit Genoa Bread

Compotée fraise-vanille-pamplemousse  
 Strawberry-vanilla-grapefruit compotée

Mousseline Vanille Pamplemousse  
 Vanilla Grapefruit Mousseline cream

## Tarte pamplemousse-fraise

Français

## Grapefruit-strawberry tart

Anglais

Pour 3 tartes 10x35cm

### Pain de Gênes pamplemousse

300 g pâte d'amandes 50%  
 190 g œufs  
 1 zeste de pamplemousse  
 60 g confiture de pamplemousse  
 (faire réduire 60 g jus de pamplemousse et 60 g sucre)  
 75 g huile de tournesol  
 30 g beurre  
 38 g féculé  
 38 g farine

### Meringue

120 g blancs d'œuf  
 30 g sucre

#### Procédé :

Mélanger la pâte d'amande, les œufs, le zeste et la confiture au robot cutter. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le beurre et l'huile. En continuant à mixer, verser ensuite la farine et la féculé. Faire une meringue avec les blancs et le sucre et mélanger délicatement avec le mélange précédent. Garnir les moules, beurrés et farinés. Cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes.

### Compotée fraise-vanille-pamplemousse

1000 g **fraise cube 10x10x10 SICOLY®**  
 2 gousses de vanille  
 100 g sucre  
 400 g **jus de pamplemousse SICOLY®**  
 30 g pectine NH  
 20 g sucre

#### Procédé :

Faire bouillir les **cubes de fraise SICOLY®**, le sucre, la vanille et le **jus de pamplemousse SICOLY®**. Ajouter le mélange pectine, sucre et refaire bouillir 2 minutes. Couler en moule et congeler.

### Mousseline Vanille Pamplemousse

250 g lait  
 100 g **jus de pamplemousse SICOLY®**  
 ½ gousse de vanille  
 40 g jaunes d'œuf  
 120 g sucre  
 20 g maïzena  
 10 g farine  
 70 g beurre  
 4 g gélatine  
 220 g crème fouettée

#### Procédé :

Faire bouillir le lait, le **jus de pamplemousse SICOLY®** et la vanille. Mélanger les jaunes et le sucre, puis ajouter la maïzena et la farine. Verser un peu de lait chaud dessus et laisser cuire 2 à 3 minutes. Ajouter la gélatine et la faire fondre. Ajouter ensuite le beurre et faire refroidir légèrement. Ajouter délicatement la crème fouettée. Mettre au froid.

### Décorations & finitions

Démouler la compotée sur le pain de gênes. Napper au pistolet. Décorer avec une douille Saint-Honoré. Décorer avec des suprêmes de pamplemousse et des fleurs.

For three 10x35cm tarts

### Grapefruit Genoa Bread

300 g 50% almond paste  
 190 g eggs  
 1 grapefruit zest  
 60 g grapefruit jam  
 (reduce together 60 g grapefruit juice and 60 g sugar)  
 75 g sunflower oil  
 30 g butter  
 38 g starch  
 38 g flour

### Meringue

120 g egg whites  
 30 g sugar

#### Method:

Mix together the almond paste, eggs, grapefruit zest and jam in a food processor. When the mixture is very smooth, add the butter and oil. Pour in the flour and starch whilst continuing to mix. Make a meringue with the egg whites and sugar and carefully combine with the above mixture. Line the tart tins, previously buttered and floured. Bake at 180°C for 15 to 20 minutes.

### Strawberry-vanilla-grapefruit compotée

1000 g **SICOLY® 10x10x10 strawberry dice**  
 2 vanilla pods  
 100 g sugar  
 400 g **SICOLY® grapefruit juice**  
 30 g NH pectin  
 20 g sugar

#### Method:

Bring the **SICOLY® strawberry dice**, sugar, vanilla and **SICOLY® grapefruit juice** to the boil. Add the pectin and sugar mixture and bring back to the boil for 2 minutes. Pour into a mould and freeze.

### Vanilla Grapefruit Mousseline cream

250 g milk  
 100 g **SICOLY® grapefruit juice**  
 ½ vanilla pod  
 40 g egg yolk  
 120 g sugar  
 20 g cornflour  
 10 g flour  
 70 g butter  
 4 g gelatine  
 220 g whipped cream

#### Method:

Bring the milk, **SICOLY® grapefruit juice** and vanilla to the boil. Mix together the egg yolks and sugar and then add the cornflour and flour. Pour a little warm milk on top and leave to cook for 2 to 3 minutes. Add the gelatine and allow it to melt. Then add the butter and allow to cool slightly. Fold in the whipped cream. Leave in a cold place.

### Decorations and finishes

Remove the compotée from its mould and place on the Genoa bread. Coat it with a sprayer. Decorate using a Saint-Honoré piping tip. Decorate with grapefruit suprêmes and flowers.