



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Tartelette pêche de vigne

"Pêche de vigne" peach
tartlet



SICÔLY
Le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Tarte pistache,
compote de pomme vanille,
émincée pêche de vigne
à l'huile d'olive,
coulis abricot romarin "agare"

Pistachio tart,
apple vanilla compote,
slivered "pêche de vigne" peach
with olive oil
apricot rosemary coulis with agar

Français

Anglais

Pour 24 pièces

For 24 tartlets

Pâte sablée amande

500 g farine 75 g poudre d'amande
300 g beurre 75 g œuf entier
225 g sucre glace 20 g jaune d'œuf
5 g vanille

Almond shortbread pastry

500 g flour 75 g almond powder
300 g butter 75 g whole eggs
225 g icing sugar 20 g egg yolks
5 g vanilla

Biscuit moelleux pistache (recette pour 1 plaque 600 x 400)

180 g pâte d'amande 60 % 36 g farine
90 g pâte de pistache 43 g beurre fondu
95 g jaune d'œuf 185 g blanc d'œuf
60 g œuf entier 75 g sucre cristal

Soft pistachio sponge (recette pour 1 sheet 600 x 400)

180 g 60% almond paste 36 g flour
90 g pistachio paste 43 g melted butter
95 g egg yolks 185 g egg whites
60 g whole eggs 75 g granulated sugar

Procédé :

Mélanger ensemble, la pâte d'amande avec la pâte de pistache.
Ajouter ensuite petit à petit les jaunes et ensuite les œufs.
Incorporer la farine et le beurre fondu froid.
Faire monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils.
Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Method:

Mix together the almond paste and the pistachio paste and then gradually add the yolks followed by the whole eggs.
Mix in the flour and the cooled melted butter.
Whisk the egg whites with the sugar and fold into the mixture.
Cook at 180°C for 20 minutes.

Compote de pommes vanille

500 g purée de pomme verte SICOLY®
1 gousse de vanille 90 g sucre cristal
10 g pectine NH 40 g Kirsch

Vanilla apple compote

500 g SICOLY® green apple puree
1 vanilla pod 90 g granulated sugar
10 g pectin NH 40 g Kirsch

Procédé :

Faire bouillir la purée de pomme verte SICOLY®. Ajouter ensuite la pectine mélangée avec le sucre et faire bouillir 1 minute. Ajouter le Kirsch. Couler dans les tartelettes après le biscuit pistache.

Method:

Bring the SICOLY® green apple puree to the boil and then add the pectin mixed with the sugar and boil for 1 minute. Add the Kirsch. Pour onto the pistachio sponge in the tartlet cases.

Coulis abricot « agarée »

400 g purée d'abricot SICOLY® 2 branches de romarin
100 g sucre cristal 10 g agar agar
10 g pectine NH

Apricot coulis with agar agar

400 g SICOLY® apricot puree 2 sprigs of rosemary
100 g granulated sugar 10 g agar agar
10 g pectin NH

Procédé :

Faire bouillir la purée d'abricot SICOLY®. Ajouter le romarin et faire infuser.
Passer ensuite au chinois et refaire chauffer avec le sucre et l'agar agar 2 à 3 minutes.
Couler en plaque pour découper les décors de l'assiette.

Method:

Bring the SICOLY® apricot puree to the boil. Add the rosemary and allow to infuse. Sieve through a strainer and reheat with the sugar and agar agar between 2 and 3 minutes.
Pour onto a sheet and leave to cool before cutting into shapes for plate decoration.

Émincé de pêche de vigne

500 g quartiers de pêche de vigne SICOLY®
50 g huile d'olive 50 g miel

Slivered "pêche de vigne" peach

500 g SICOLY® "pêche de vigne" peach quarters
50 g olive oil 50 g honey

Procédé :

Émincer les pêches de vignes SICOLY® et les placer à l'intérieur d'un cercle à tarte ou d'un moule silicone de la taille de la tarte.
Badigeonner au pinceau un mélange d'huile et miel.
Mettre au four vif (220°C) pour faire prendre de la couleur. Faire refroidir.

Method:

Thinly slice the SICOLY® "pêche de vigne" peach and arrange the slices in a tart ring or silicone mold the same size as the tart.
Brush over with the oil and honey mixture.
Place in a hot oven (220°C) until golden. Cool.

Décors, finitions :

Foncer des cercles à tartelettes et les cuire à blanc.
Déposer un biscuit pistache et couler la compote de pomme.
Faire prendre au froid. Ajouter l'émincé de pêche de vigne.
Découper des dés d'abricot et les parsemer sur la tarte avec des brisures de pistache.
Pipette de coulis pêche de vigne. Etiquette et feuille d'or.

Decoration and finishing:

Line the tartlet circles with the pastry and bake blind.
Place a pistachio sponge inside each one and pour over the apple compote. Leave to set in a cool place. Add the sliced "pêche de vigne" peach.
Cut the apricot into cubes and sprinkle over the tart with crumbled pistachios.
Add piped "pêche de vigne" peach coulis. Gold leaf and label.