

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# TARTE

Ivoire façon financier et agrumes

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR L'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

**À faire la veille :**  
Financier pistache  
et fleur d'oranger  
Ganache montée IVOIRE 35%  
fleur d'oranger

**À faire le jour même :**  
Compotée d'agrumes  
plein fruit

**Ustensiles à prévoir :**  
Cercle inox  
20 cm de diamètre  
et 4,5 cm de hauteur  
Poche à douille

## RECETTE CALCULÉE POUR UNE TARTE 6 PERSONNES

### FINANCIER PISTACHE ET FLEUR D'ORANGER

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de repos : 12 heures minimum  
Temps de cuisson : 15 minutes

90 g Sucre glace  
75 g Poudre de pistache  
1 g Fleur de sel  
75 g Blancs d'œufs  
50 g Beurre doux  
15 g Eau de fleur d'oranger

Réaliser le beurre noisette en plaçant le beurre dans une casserole à feu moyen et en le faisant fondre jusqu'à ce qu'il ne crépite plus. L'ensemble de l'eau contenue dans le beurre se sera alors évaporée et il ne restera que la matière grasse du beurre et la caséine de celui-ci. Le beurre aura alors pris une coloration « brune » et une odeur légèrement caramélisée.

Tamiser ensemble les différentes poudres : sucre glace, poudre de pistache et fleur de sel.

Ajouter les blancs d'œufs tempérés et le beurre noisette.

Verser l'eau de fleur d'oranger et mélanger le tout.

Réserver au froid 12 heures avant utilisation.

Verser la préparation dans une poche à douille.

Pocher ensuite dans le cercle.

Cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.

### GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% FLEUR D'ORANGER

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de repos : 4 heures minimum

110 g Crème entière liquide 35% MG  
10 g Miel d'acacia  
150 g IVOIRE 35%  
10 g Eau de fleur d'oranger  
140 g Crème entière liquide 35% MG  
froide

Hacher grossièrement le chocolat IVOIRE 35%.

Dans une casserole, faire bouillir le mélange crème et miel.

Verser lentement le mélange bouillant en 3 fois sur le chocolat

IVOIRE 35%, en mélangeant au centre pour créer un noyau

élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.

Puis ajouter l'eau de fleur d'oranger. Mixer en fin de mélange puis réserver.

Mélanger la ganache de base et la crème liquide froide.

Cristalliser au réfrigérateur pendant 3 heures minimum, avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche à douille.

Monter la ganache au batteur.

À l'aide d'une poche à douille, pocher sur une feuille guitare ou une feuille de papier sulfurisé des boules de ganache montée en cercle (diamètre 20 cm) puis recouvrir d'une seconde feuille pour « aplatir » légèrement les boules.

Congeler les sphères de ganache pendant 4 heures minimum.



