



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Soleil d'hiver

Recette proposée par :

Sylvie du blog L'apprentie pâtissière bordelaise
«Le sujet n'était pas évident de prime abord mais il m'a semblé très vite judicieux de marier une ou plusieurs huiles avec des légumes et fruits de qualité, au goût connu.

J'ai donc décidé de partir sur le citron et la carotte et les associer à deux huiles, la première huile d'olive au goût subtil, fine et parfumée, et la seconde huile d'olive au goût à l'ancienne, ronde et veloutée. Je vous garantis que le résultat est à la hauteur de mes attentes et que vous vous laisserez séduire par ces saveurs... Ne laissons plus durer le suspense : je vous présente donc mon «Soleil d'hiver», un petit gâteau de voyage dans l'esprit des traditionnels «club sandwich» pratiques à emporter et manger, qu'on ait qu'un petit quart d'heure ou une heure pour la pause déjeuner.»

Ingrédients pour 8 soleils d'hiver :

Pâte sablée

- farine 100 g
- beurre 60 g
- oeuf 20 g
- sel 1 pincée
- sucre glace 33 g
- poudre d'amandes 13 g
- extrait de vanille liquide de Martinique 1/2 bouchon

Crèmeux citron

- jus de citron 102 g
- oeufs entiers 51 g
- sucre cristal 76 g
- poudre à crème (ou fleur de maïs) 15,5 g
- **huile d'olive «goût à l'ancienne» 41 g**
- feuille de gélatine or 200 blooms 1 feuille
- chocolat blanc 82,5 g
- beurre de cacao 27,5 g

Préparation :

• **Pâte sablée** : Tamiser la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Dans la cuve du robot, verser les poudres. Couper le beurre en morceaux et l'ajouter aux ingrédients précédents.



Biscuit carotte

- sucre cristal 60 g
 - sucre de canne (antillaise) 60 g
 - écorces d'oranges confites 15 g
 - **huile d'olive «goût subtil» 113 g (+ une demi-cuillère à soupe)**
 - farine 95 g
 - levure chimique 2,5 g
 - extrait de vanille liquide de Martinique 1/2 bouchon
 - oeufs entiers 85 g
 - carottes râpées 153 g
 - sel 1 pincée
 - amandes blanches en poudre 37,5 g
 - noisettes en poudre 37,5 g
 - amandes hachées 20 g environ
- Décoration
- Pique en bois
 - Sucre glace codineige



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Soleil d'hiver (suite)

- Battre au robot, à la feuille, à vitesse maximum afin d'obtenir un mélange ressemblant à du sable.
- Arrêter le robot, verser l'œuf battu + arôme de votre choix et mélanger à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Attention à ne pas trop mélanger afin de ne pas trop travailler la pâte ce qui risquerait la rendre élastique et elle se rétracterait à la cuisson.
- Vous pouvez aussi réaliser cette pâte à la main en suivant les mêmes indications.
- Fraiser (écraser avec la paume de la main devant vous) une à deux fois la pâte sur le plan de travail avec vos mains pour vérifier qu'il ne reste aucun morceau de beurre.
- Former une boule de pâte, l'envelopper dans du film alimentaire en l'aplatissant légèrement de façon à lui donner une forme arrondie, et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 15 mn.
- Vous pouvez réaliser la pâte la veille.

Crèmeux citron

- Mettre la gélatine dans un saladier d'eau froide afin de la faire ramollir,
- Dans une casserole mettre à chauffer le jus de citron
- Dans un saladier, battre ensemble les œufs et le sucre en poudre. Lorsque le mélange blanchi rajouter la poudre à crème (ou fleur de maïs).
- A l'ébullition du jus de citron, verser un tiers du jus sur le mélange œufs, sucre, poudre. Remuer énergiquement et verser le tout dans la casserole. Remettre à cuire à feu doux en remuant sans arrêt au fouet jusqu'à épaississement (environ 2 mn).
- Sortir du feu et ajouter la gélatine parfaitement essorée.
- Verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.
- Ajouter l'huile d'olive, «goût à l'ancienne».
- Verser le mélange obtenu dans un plat, filmer au contact et réserver au froid.

Biscuit carotte

- Dans un petit robot coupe, mixer ensemble les sucres(cristal et sucre de canne) et les écorces d'oranges confites.
- A la feuille au batteur, émulsionner le mélange sucre-oranges confites, l'huile «goût subtil», la vanille. Ajouter les oeufs progressivement.
- tamiser la farine et la levure ensemble.
- Ajouter le mélange farine, levure à l'appareil précédent.
- Continuer à mélanger.



Concours

«Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Soleil d'hiver (suite)

- Dans un bol mettre les carottes râpées, une pincée de sel et une demi cuillère à soupe d'huile «goût subtil».
- Remuer.
- Ajouter ce mélange à l'appareil qui se trouve dans la cuve du robot. Mettre les poudres d'amande et de noisettes. Finir le mélange à la maryse afin de vérifier que tout est bien homogène.

Préparation et montage

- Préchauffer le four thermostat 180°C
- Prendre la pâte sablée au réfrigérateur, fleurir le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 2-3 mn. A l'aide de 4 carrés de 8x8 emporte-piècer les fonds des desserts (vous devez obtenir 4 fonds de tartes carrés). Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et mettre à cuire sur feuille de papier sulfurisé pendant 10 minutes à 180°C en gardant bien les cadres autour.
- Laisser refroidir sur la plaque de cuisson
- Préparer une plaque noire de cuisson 40x30 et poser dessus une feuille de papier sulfurisé ainsi qu'un cadre extensible de 18x36 cm
- Préchauffer le four thermostat 180°C
- Prendre l'appareil à biscuit carotte. Verser une fine couche de cet appareil sur chaque fond de pâte sablée. Etaler à l'aide d'une cuillère à soupe. Verser ensuite le reste de l'appareil à biscuit carotte dans le cadre extensible - vérifier que vous avez une surface bien régulière. Déposer des amandes hachées dans les carrés et dans le cadre, sur l'appareil à biscuit carotte.
- Faire cuire l'ensemble à four ventilé, thermostat 170°C pendant 14 à 20 mn (selon la puissance de votre four) Piquer les biscuits afin de vérifier qu'ils sont cuits. Lorsqu'ils sont cuits, les sortir du four et les laisser refroidir.
- Dans un carton or de pâtisserie, découper un carré de la même taille que les moules (8x8) Prendre une poche à douille avec une douille lisse de 7.
- Lisser le crémeux et le mettre dans la poche à douille.
- A l'aide d'un carré de 8x8, emporte piècer le biscuit carotte cuit dans le moule de 18x36 cm de manière à obtenir 8 carrés identiques.
- Pocher le crémeux sur chaque fond (pâte sablée, biscuit carotte) en escargot afin de les recouvrir entièrement d'une couche régulière, déposer un biscuit carotte à l'envers, poser le



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Soleil d'hiver (suite)

carton dessus pour tasser de façon homogène l'ensemble. Remettre du crémeux et finir par un dernier carré à l'envers (fond dessus). Bien tasser avec le carton.

- Répéter l'opération pour les 4 carrés.
- Réserver au frais afin de laisser à l'ensemble le temps de prendre.
- Au moment de servir ou d'emporter avec vous, sortir les carrés du réfrigérateur.
- A l'aide d'un couteau dont la lame aura été passée sous l'eau chaude, puis essuyée, faire le tour des carrés à l'intérieur de ceux ci. S'aider du carton or au besoin pour démouler chacun d'eux. Les poser sur un carton ou une assiette et découper chaque carré en deux dans la diagonale afin d'obtenir deux triangles de taille identique
- A l'aide d'un carton or dentelé, saupoudrer un bord du triangle de codineige (sucre glace qui ne fond pas). Prendre une pique en bois et la planter au centre du triangle
- A déguster à la maison comme au bureau ou en voyage. C'est absolument délicieux !!