



► 6 novembre 2015 - N°543

C'est en cuisine

LA RECETTE GOURMANDE



TARTE AUX CLÉMENTINES DE CORSE

6 PERS. PRÉP. : 20 MIN REPOS : 30 MIN CUISSON : 40 MIN  
 FACILE ABORDABLE 464 KCAL/PERS.

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- Eau
- 9 clémentines de Corse bien fermes
- 2 c. à s. de sucre roux
- 80 g de poudre d'amandes
- Gingembre (morceau de la taille d'un pouce)

● Dans un grand saladier, formez un dôme de farine, creusez un puits et placez-y le beurre ramolli coupé en dés. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Faites un nouveau puits, déposez le jaune d'œuf et continuez de travailler la pâte en ramenant

la farine vers l'intérieur. Ajoutez un peu d'eau. Formez une boule. Recouvrez-la de film alimentaire et placez 30 min au réfrigérateur.

● Abaissez la pâte et garnissez le moule à tarte. ● Râpez le gingembre. Répartissez-le sur la pâte uniformément avec la poudre d'amandes.

● Détaillez les clémentines en tranches fines en conservant l'écorce. Dressez-les en rosace sur le lit gingembre-amande. Saupoudrez de sucre roux.

● Faites cuire 40 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).

QUEL VIN POUR L'ACCOMPAGNER ?

Un crémant de Bourgogne\*, blanc de blancs, *Veuve Ambal*, 6,95 €, en grandes surfaces et au caveau de dégustation, tél. : 0380 25 01 70 ou sur [veuveambal.com](http://veuveambal.com)



\* L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



DIVINES CLÉMENTINES

De novembre à janvier, les clémentines de Corse vitaminent les jours gris. Mûries sur l'arbre, cueillies à point à la main et expédiées tous les jours, elles se reconnaissent à leurs feuilles brillantes et à leur « cul vert », gage d'absence de passage en chambre de déverdissement. Une saison limitée pour un produit à déguster sans modération.