



PRÉPARATION : 1H30MIN

CUISSON : 2H

PORTIONS : 6

INGRÉDIENTS

POUR LE PALET BRETON (CERCLES Ø8CM) :

- 85gr de Farine
- 15gr de Pistache en Poudre
- 70gr de Beurre
- 55gr de Sucre
- 30gr de Jaune d'Oeuf (~2)
- 3gr de Levure Chimique
- 1/2 Zeste d'Orange
- 2gr de Fleur de Sel

POUR LA COMPOTÉE D'ORANGE AU MIEL :

- 100gr de Suprêmes d'Orange
- 7gr de Miel
- 10gr de Sucre
- 2gr de Pectine

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE :

- 260gr de Lait
- 30gr de Pâte de Pistache
- 2 Jaunes d'Œufs
- 30gr de Sucre
- 25gr de Maïzena
- 18gr de Beurre
- 2gr de Gélatine poudre + 12gr d'Eau froide

POUR LES MERINGUES AUX ZESTES D'OR. ET FLEUR D'OR. :

- 60gr de Blanc d'Oeuf
- 130gr de Sucre
- 1/3 Zeste d'Orange
- 1 c.à.c d'Eau de Fleur d'Oranger

POUR DÉCORS ET TOPPINGS :

- Quelques pistaches caramélisées (pistache +sucre glace)
- Suprêmes d'Oranges frais
- Zestes d'Orange confits
- Poudre d'Or

LE PALET D'AGRABAH

PRÉPARATION

PRÉPARATION DU PALET BRETON :

- Si l'on peut, la veille, zester l'orange dans le beurre mou et mélanger pour créer un beurre d'orange et qu'il infuse toute la nuit.
- Dans le bol du robot, mélanger à l'aide du fouet les jaunes et le sucre, puis une fois le mélange blanchi, ajouter le beurre à l'orange bien mou et continuer de fouetter jusqu'à incorporation. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger délicatement non plus au fouet mais à la feuille (ou maryse si on réalise à la pâte sans robot). Une fois le mélange homogène, l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 8mm d'épaisseur et placer au frais pour 30min minimum.
- Sortir la pâte puis découper les palets avec les moules à tartes de diamètre 8cm, disposer les palets sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson : il est impératif de laisser les moules autour de la pâte, on s'assure donc qu'ils passent au four !!
- Replacer au frais une petite demie heure.
- Préchauffer le four à 160°C et enfourner pour environ 23-25min. Sortir et laisser refroidir sur une grille en retirant les cercles des palets.
- Réserver.

PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE :

- Réhydrater la gélatine en poudre dans son eau d'hydratation froide .
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la maïzena.
- Porter à ébullition le lait, puis verser doucement sur le mélange précédant en fouettant bien. Replacer le tout dans la casserole et placer sur feu doux en fouettant sans discontinuer. La crème va épaissir et former des sillons au passage du fouet. Sortir du feu et ajouter alors la gélatine réhydratée (essorée s'il s'agit de la feuille), mélanger pour la dissoudre totalement.
- Ajouter la purée de pistache et le beurre froid et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour homogénéiser la crème.
- Verser dans un plat et filmer au contact. Une fois froide, entreposer au frais pour 4h minimum.

PRÉPARATION DE LA COMPOTÉE D'ORANGE AU MIEL :

- Découper une orange pour en prélever 100gr de suprême. Placer dans une casserole avec le miel et commencer à chauffer le tout doucement.
- Une fois le mélange fumant, ajouter la pectine additionnée au sucre tout en fouettant, et porter à ébullition 2-3 minutes en fouettant continuellement.
- Verser dans un plat, couvrir au contact et réserver.

PRÉPARATION DES MERINGUES AUX ZESTES D'ORANGE ET FLEUR D'ORANGER :

- Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante. Commencer à fouetter doucement les blancs avec un toute petite partie du sucre. Lorsque le mélange devient mousseux, ajouter encore un peu de sucre et augmenter la vitesse du robot. Lorsque le mélange commence à former des vaguelettes, ajouter encore du sucre et augmenter la vitesse. Enfin lorsque le fouet trace des sillons dans les blancs, ajouter le restant de sucre, les zestes et la fleur d'oranger et fouetter à vitesse maximale quelques secondes pour bien serrer les blancs. La meringue doit former le fameux bec d'oiseau, c'est important sinon elle sera impossible à pocher. Placer la meringue dans une poche munie d'une douille lisse 1.5-2cm
- Retourner des moules en silicones demies-sphères et venir pocher la meringue par-dessus. On se place pile au-dessus à la perpendiculaire et on presse pour faire sortir notre meringue sans bouger les mains, c'est le poids de la meringue elle-même qui va venir épouser la forme et créer un dôme. Une fois le dôme créé, on arrête d'appuyer sur la poche et on tire d'un coup sec de afin de créer un pic sur le haut de la meringue.
- Enfourner 1h30 à 100°C. Vers la fin, on peut retirer très délicatement les meringues du silicone et les déposer sur une plaque perforée afin de terminer la cuisson (le silicone empêche le séchage complet). Une fois les meringues bien sèches, on peut même éteindre le four et le laisser refroidir avec les meringues à l'intérieur, c'est le meilleur moyen pour bien terminer de les sécher et ne surtout pas qu'elles prennent l'humidité.
- Une fois les meringues totalement refroidis, on peut les dorer à la poudre d'or additionnée d'une très petite quantité d'eau (attention, la meringue évidemment ne supporte pas l'eau donc c'est juste pour diluer et pouvoir peindre avec la poudre). Si vous avez un spray velours doré, n'hésitez pas à l'utiliser !!

PRÉPARATION DU DÉCOR :

- Pistaches : Placer les pistaches et le sucre glace dans une petite poêle et casserole, remuer sur feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde et enrobe les pistaches. Le mélange va ensuite "sabler" puis doucement reformer un caramel autour de pistaches. Verser sur un tapis de cuisson et laisser refroidir.
- Suprêmes : Découper des petits suprêmes d'orange et les placer sur un papier absorbant afin que le jus soit absorbé, au quel cas, le jus s'écoulerait et détremperait le palet et la crème.
- Zestes confits : Réaliser des petits zestes confits en ne prélevant uniquement que la partie orange (pas de ziste, la partie blanche de la peau), et tailler de fines lamelles. Les faire bouillir dans un fond d'eau 2-3 minutes, vider l'eau et recommencer l'opération 3 fois pour retirer l'amertume des zestes. Ensuite ajouter un bon centimètre d'eau, une cuillère à café de sucre et faire confire les zestes quelques minutes. C'est vraiment un confitage express ; les fruits confits demandent des jours de préparation :D ! Retirer sur une assiette et passer au montage.

MONTAGE :

- Détendre la crème pâtissière et la placer en poche avec une douille lisse de 1cm.
- Sur un palet disposer sur toute la périphérie 5 jolies boules en finissant comme pour la meringue, en étirant pour former une pointe. Au centre, répartir du confit d'orange et couvrir ce dernier avec une dernière boule pistache. Disposer les segments d'oranges égouttés, des pistaches concassées et quelques zestes d'orange confits. Sur le pourtour entre chaque boule, alterner une pistache entière caramélisée et un segment d'orange. Zester un peu d'orange par-dessus le tout et procéder ainsi pour chaque palet.
- Au moment de servir, disposer le "toit" du palet en meringue qui viendra tout juste s'apposer sur les pics des boules de crème pistache.
- Et voilà !!! Une très belle dégustation à vous ;)