

## Tarte au pomelo

1 pâte brisée (200 g de farine/100 g de beurre/ 1 cuillerée à soupe d'eau), 1 pomelo, 150 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 125 g de poudre d'amande

Préchauffer le four à 200°C.

Abaissier la pâte brisée. Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux puis ajouter la poudre d'amande, le jus et un peu de zeste râpé des pomelos, le beurre fondu en continuant à mélanger.

Etaler sur la pâte et éventuellement décorer d'une rondelle de pomelo. Cuisson 30 mn.

Recette toute fraîche, arrangée à ma façon: (la recette initiale mettait 1 oeuf de plus et pas de poudre d'amande).



Et puis vu que dans le pomelo tout est bon, suit ma **recette d'écorce de pomelo confite** :

Poids égal d'écorces et de sucre

Faire bouillir un grand volume l'eau. A l'ébullition ajouter les écorces et les laisser blanchir 5 mn. Jeter l'eau de cuisson et répéter l'opération.

Préparer un sirop avec le sucre (poids identique à celui des écorces) et un volume d'eau fraîche qui les recouvre très largement. Quand le sirop est à ébullition, plonger les écorces et laisser cuire le plus lentement possible jusqu'à absorption quasi totale du sirop. C'est tout !

Cuisson au ralenti et surveillance de la fin sont tout le secret de cette recette.

Divines en lanières au moment du café.

Je les utilise aussi en tranches, ou en cubes pour la pâtisserie.

Pour conserver les écorces sur 2 mois, je les conserve au réfrigérateur en grand pot à confiture, tassées et recouvertes du reliquat de sirop.

Pour avoir du stock pour l'année j'utilise des formats "petits pots de miel" (250 g je crois) et je prépare directement mes cubes pour cakes (1 pot est parfait pour 2 cakes) ou orangettes; puis je stérilise (pots complètement immergés 1/2 h dans de l'eau que je laisse bouillir très doucement puis je coupe le feu et surtout je laisse immergés jusqu'au complet refroidissement pour que le vide d'air se fasse correctement)

Brigitte Etcheber

Coopérative ALIMEA, Bravone, F-20230 Linguizzetta