



LE PLAT STAR D'UN RESTO DE STARS

## Tarte au citron et sorbet betterave du Workshop Kitchen + Bar

Une touche d'originalité sur un grand classique qui titille les papilles des gourmets.



PHOTO: ALAN VELENGER/STYLOME, CATHERINE BOUILLOT

### LA RECETTE

**POUR 5 PERSONNES.**

**La tarte.** 250 g de pâte sablée (maison ou toute prête) • 10 cl de jus de citron • le zeste d'1/2 citron râpé non traité • 2 œufs + 1 jaune • 200 g de sucre • 150 g de beurre + 20 g pour le moule.

**Le sorbet.** 200 g de betterave cuite • 3 cm de racine de gingembre • 200 g de sucre • 1 citron • 1 pincée de noix de muscade râpée.

**Étalez** la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Foncez en un moule à tarte beurré et placez au frais 30 min.

**Mélangez** dans un bol en métal le jus de citron, le sucre, les œufs et le jaune. Placez le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, incorporez le beurre mou coupé en morceaux, puis le zeste.

**Préchauffez** le four à 180°C. Tapissez la pâte de papier alu lesté de haricots secs. Faites précuire 20 min, sortez du four et baissez à 100°C. Attendez 10 min, retirez

le papier alu, versez la crème et renfournez 50 min. Une fois tiédie, placez au frais au moins 4 h.

**Pour le sorbet,** faites bouillir 25 cl d'eau avec le sucre, mélangez et laissez refroidir. Mixez ce sirop avec la betterave et le gingembre pelés, le jus du citron, 1 cuillère à café de zeste et la muscade jusqu'à l'obtention d'un velouté. Faites prendre en sorbetière et conservez au congélateur.

**Garnissez les parts** de tarte d'une boule de sorbet et servez.

Temps de préparation : 45 min  
Prix par personne : €  
Niveau de faisabilité : Facile

€ : moins de 5€ - €€ : entre 5 et 10€ - €€€ : plus de 10€.

Catherine Méric

### L'ADRESSE

Pendant l'hiver, Palm Springs et ses palmiers servent de cour de récréation au Tout-Hollywood. Dans cette ville à deux heures de L.A., le Workshop Kitchen + Bar est THE resto gastronomique branché à découvrir. Salle avec hauteur de plafond digne d'une cathédrale ou terrasse de rêve pour repas en plein air, dans un cas comme dans l'autre, les cocktails sont créatifs et la cuisine est inspirée.

800 North Palm Canyon Drive, Palm Springs, Etats-Unis.  
Tél. : 001-760-459-3451.



D.A. LEE



Pour un déjeuner pro ou un dîner sympa, ils aiment venir s'y attabler.



David Guetta



Anne Hathaway



Leonardo DiCaprio