

Dômes myrtilles, citron, vanille

par Cecilecooks



Réalisation : 3 heures (hors temps de repos)

Repos : 1h (part.1) + 30 minutes (part.2) pour la pâte sucrée, 2h (part.1) + 3-4h (part.2) pour la mousse vanille, 2 à 3h pour la crème citron, 4h pour les dômes terminés (idéalement 12h)

Cuisson : 15-20 min pour la pâte, 5 min pour la mousse vanille, 5 min pour la crème citron

Quantité : 6 dômes individuels

Difficulté : 3

Rétro-planning :

La réalisation peut se faire en une journée, mais en raison des temps de repos je recommande plutôt sur 2 jours ou plus : c'est plus serein aussi !

J-1 : la pâte sucrée, la décongélation des myrtilles, la crème d'amande, la crème citron, la mousse à la vanille

J : la finition, la décongélation, la dégustation

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée

250 gr de farine

125 gr de sucre glace

1 gr de sel

1 oeuf

125 gr de beurre

Pour la crème d'amande

65 gr d'amande en poudre

65 gr de sucre

65 gr de beurre pommade (consistance d'une crème type Nivea, mais pas fondu !)

1 œuf

100 gr de myrtilles surgelées

Pour la crème citron

67 gr de sucre

67 gr d'œufs

30 ml de jus de citron

88 gr de beurre (idéalement du beurre sec, c.-à-d. à 84% MG)

Pour la mousse à la vanille

250 gr (100 gr + 150 gr) de crème liquide 30% de MG (minimum)

1/2 gousse de vanille de l'Ile de la Réunion

10 gr de miel

10 gr de sirop de glucose

3 gr de gélatine (1,5 feuilles)

45 gr de chocolat blanc (peu sucré)

Pour la finition

gelée de myrtille : 1/2 feuille de gélatine or (1gr) + 30 gr de jus de myrtilles

feuilles d'or, zeste de citron, brisure de pâte sablée

Procédé :

Les myrtilles

1 - Si on utilise des myrtilles congelées, les faire détrempier pendant plusieurs heures (1 à 2 heures) et récupérer le jus.

La pâte sucrée (partie 1)

2 – Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre et le sel. Mélanger à la feuille. Ajouter le beurre coupé en morceau et mélanger jusqu'à obtenir une texture sableuse.

3 - Ajouter alors l'œuf et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène qui forme une boule.

Attention : on peut réaliser tout cela sans robot, juste à la main.

4 - Étaler la pâte immédiatement entre deux feuilles guitares ou deux feuilles de papier sulfurisé, jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4mm. Placer la pâte au frais pour 1h minimum.

La crème d'amande

5 - Pendant ce temps préparer la crème d'amande. Mélanger ensemble le beurre pommade, avec le sucre.

6 - Ajouter la poudre d'amandes. Mélanger. Ajouter l'œuf (si on en fait une grande quantité, ajouter les œufs un par un).

7 - Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

La mousse à la vanille (partie 1)

8 - Toujours "pendant ce temps", faire ramollir les feuilles de gélatine dans un cul de poule d'eau très froide/glacée,

9 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou très doucement au micro-onde.

10 - Parallèlement, dans une casserole, faire bouillir 100 gr de crème liquide avec le sirop de glucose, le miel et les graines de vanille (fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines en frottant avec le dos d'un couteau). Hors du feu ajouter la gélatine ramollie et essorée, et bien fouetter.

11 - Verser la crème chaude+vanille+glucose+miel+gélatine sur le chocolat blanc bien fondu, petit à petit en mélangeant bien (on fait de petits cercles très dynamiques au centre du bol, puis on augmente progressivement la taille des cercles toujours en frictionnant bien le mélange).

12 - Verser la préparation dans un cul de poule, filmer au contact (c'est-à-dire que le film touche entièrement la crème pour que cette dernière n'est pas de contact avec l'air) et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures jusqu'à ce que la préparation soit froide et gélifiée.

La pâte sucrée (partie 2)

13 - Au bout d'une heure, prendre un emporte pièce d'une taille plus grande que le diamètre du moule demi-sphérique (mes demi-sphères font environ 7cm, j'ai donc détaillé des disques d'environ 9 à 10 cm de diamètre). Si le moule est en silicone, déposer ce disque de pâte dans la demi-sphère en veillant à faire chasser l'air (si le moule n'est pas en silicone, le beurrer légèrement au préalable)

Attention : à la sortie du réfrigérateur, laisser la pâte à température ambiante pendant 5 min avant de l'utiliser, sinon elle risque de se casser au moment du fonçage dans le moule.

14 - Poser le moule sur une plaque de pâtisserie. Placer au réfrigérateur pour 30 min minimum ou 15 min au congélateur.

La crème citron

15 - Presser le citron et mettre le jus dans une casserole (petite). Dans un bol, casser les œufs, ajouter le sucre et mélanger au fouet rapidement. Mettre le tout dans la casserole contenant le jus de citron.

16 - Couper le beurre en morceaux de taille moyenne. Réserver.

17 - Cuire à feu doux **au fouet** le mélange jus de citron+œufs+sucre, pendant 2 à 3 minutes à partir du premier bouillon. Ne jamais s'arrêter de mélanger et s'assurer de bien mélanger sur l'ensemble de la casserole (attention aux bords). La crème doit s'épaissir et devenir brillante.

18 - Transférer la crème au citron dans un contenant étroit mais profond et réserver à température ambiante, jusqu'à ce que le mélange soit autour de 40°C (sensation de tiède sur la peau du petit doigt). Quand la crème est donc tiède/froide, ajouter directement le beurre à la crème au citron. Mixer au mixeur plongeant, pendant 1 à 2 minutes : la crème doit s'éclaircir, il ne doit plus y avoir de morceaux de beurre et sa texture doit devenir plus crémeuse.

Attention : si vous incorporez le beurre alors que la crème est trop chaude, vous ne réaliserez pas une belle émulsion. Le beurre va fondre, mais ne pas donner cette texture riche et crémeuse à la crème citron. Il vaut mieux incorporer la crème quand elle est trop refroidi que trop chaude.

19 - Couler alors la crème dans de tout petit moule sphérique ou à la moitié de la hauteur de moule à cannelés ou dans un bac à glaçons en silicone. Placer au congélateur pour plusieurs heures.

La cuisson

20 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Sortir la crème d'amande et la mélanger sans trop insister pour lui redonner une consistance crémeuse et souple.

Attention : à la sortie du réfrigérateur, si la crème d'amande est vraiment trop ferme, la laisser remonter en température à température ambiante pendant 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.

21 - A l'aide d'une poche à douille ou à défaut avec une maryse ou une cuillère à soupe, déposer la crème d'amande au fond de chacun des fonds de tarte.

22 - Répartir alors la moitié des myrtilles sur la crème d'amande en veillant à ne pas en mettre au contact de la pâte sucrée. Réserver l'autre moitié.

Attention : cela pour éviter que les myrtilles ne mouillent la pâte et la fragilise de trop.



23 - Enfourner pour 15 à 20 minutes en surveillant bien. Quand le fond de tarte est cuit, joliment doré, sortir le moule du four et réserver tel quel jusqu'à complet refroidissement.

Attention : on peut conserver environ 30 à 50 gr de jus des myrtilles auquel on donnera juste un petit coup d'ébullition et le mélanger au fouet avec 1/2 feuille de gélatine préalablement ramollie pendant 10 minutes dans une gros bol d'eau glacée. Verser alors ce liquide dans un moule plat et permettant une épaisseur d'environ 3mm pour pouvoir détailler de petits cercles de gelées pour la décoration finale du gâteau.

La mousse à la vanille (partie 2)

24 - Quand les demi-fonds de tarte sont froids, les sortir du moule. Laver ce dernier et sécher le bien.

25 - Lorsque le mélange réalisé au cours de *La mousse à la vanille (partie 1)* est pris, le fouetter à nouveau pour qu'il soit bien lisse, sans grumeau et souple.

26 - Monter alors les 150 gr de crème restant au fouet (pour obtenir une texture similaire à une chantilly). Incorporer délicatement la crème montée à la préparation chocolat blanc+vanille en 3 fois : les deux premiers tiers se mélangent au fouet délicatement, le dernier tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser la crème montée.

Attention : il faut aller assez vite pour incorporer la crème montée. En effet cette dernière étant froide, elle va rapidement se bloquer (durcir, figer) au contact de la gélatine.

27 - Dans chacune des demi-sphères du moule, verser la mousse à la vanille. Avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule, bien amener la mousse sur les bords pour éviter des zones d'air, sans mousse à la vanille et disgracieuse au moment du démoulage.

28 - Ajouter alors au milieu de chaque demi-sphère, un insert de crème citron (il doit être dur et donc facilement manipulable avec les doigts). Ne pas trop l'enfoncer, il doit rester caché dans la demi-sphère. Lisser avec une palette coudée ou à défaut une maryse ou le dos d'une cuillère à soupe, le dessus des demi-sphères.

29 - Placer au congélateur pendant au moins 3 à 4 heures.

Le montage final

30 - Avec un économètre, un tamis ou une lame de rasoir, "gratter" les bords des fonds de tarte pour leur donner un aspect bien lisse et régulier.

31 - Déposer sur chaque fond, bien au milieu, quelques myrtilles restantes.

32 - Démouler les dômes de mousse à la vanille+insert citron, et placer un dôme au dessus de chaque fond de tarte.

33 - Poser sur chaque dôme, un joli zeste de citron, des petits cercles de gelée de myrtille détaillée à l'emporte-pièce, des brisures de sablé, un petit peu de feuille d'or, etc.

34 - Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (idéalement une nuit ou 12 heures).

