

Tarte citron & praliné sarrasin



Préparation : Longue

Cuisson : 25 min (la pâte sucrée) + 5 min (la crème citron) + 20 min (les citrons confits + 5 min (meringue italienne) + 5 min (la gelée de citron vert)

Repos : 2h (la pâte sucrée) + 1h (les cubes de citron vert)

Quantité : 6 tartelettes de 8 cm de diamètre

Ingrédients

La pâte sucrée

60 gr de beurre pommade
35 gr de sucre glace
20 gr d'œuf
12 gr de poudre d'amandes
100 gr de farine t55
le zeste d'1/2 citron vert
1 gr de fleur de sel

Les lamelles de citron confit

125 gr de lamelles de citron
100 gr de sucre
85 gr d'eau
20 gr de jus de citron

La crème citron

37 gr de beurre fondu
67 gr de sucre
80 gr d'œufs
35 gr de jus de citron jaune
33 gr de jus de citron vert
12 gr de masse gélatine (soit 1,5 feuilles de gélatine)

Le praliné sarrasin

50 gr de praliné
25 gr de graines de sarrasin

La meringue italienne

65 gr de blancs d'œufs
30 gr d'eau
130 gr de sucre

La gelée de citron vert

62 gr d'eau
50 gr de jus de citron vert
25 gr de sucre
3 gr d'agar agar
1 gr de zeste de citron vert

Montage et finition

Sucre glace ou codineige

Procédé

La pâte sucrée

- 1 – Mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Puis ajouter l'œuf.
- 2 – Dans un cul de poule, mélanger la poudre d'amandes, la farine, la fleur de sel et le zeste. Ajouter cet ensemble au précédent et mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- 3 – Étaler cette pâte sur 4 mm d'épaisseur et la placer 2h au frais.
- 4 – Beurrer des cercles de 7 ou 8 cm de diamètre, puis foncer ces cercles et les laisser au réfrigérateur pour 2h ou au congélateur pour 1h.
- 5 – Préchauffer le four à 170°C. Lorsque le four est à bonne température, enfourner pour environ 25 minutes.

Les lamelles de citron confit

- 6 – Laver et essuyer le citron. Avec un économe, prélever de long zeste de citron, puis les trancher en lamelles de citrons de 2 mm de large.
- 7 – Blanchir les zestes 4 fois : placer les lamelles dans une casserole d'eau froide. Lorsque l'eau bout, égoutter les lamelles. Renouveler l'opération encore 3 autres fois.
- 8 – Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Lorsque le sirop bout : ajouter les lamelles et laisser confire à feu doux durant 15 à 20 minutes. Réserver.

Le praliné sarrasin

- 9 – Dans un mixer, mixer le praliné et les graines de sarrasin jusqu'à obtenir une pâte qui garde un peu de grains.
- 10 – Réserver à température ambiante.

La gelée de citron vert

11 – Chauffer l'eau et le jus à 50°C. En parallèle, mélanger le sucre et l'agar-agar pour être sûr de bien répartir ce dernier. A 50°C, ajouter le mélange sucre + agar-agar et porter l'ensemble à ébullition.

12 – Ajouter le zeste. Répartir et verser ce mélange dans un cadre de 15 par 15. Laisser refroidir.

13 – Lorsque la gelée de citron vert est figée, découper des cubes bien réguliers.

La crème citron

14 – Tremper la gélatine dans un grand cul de poule d'eau glacé.

15 – Mélanger au four le sucre, le beurre fondu, les œufs et les deux jus. Faire épaissir cet ensemble sur le feu. Lorsque le mélange est cuit, lisse et épais, ajouter hors du feu la gélatine ramollie et égouttée et bien mélanger pour s'assurer que la gélatine est bien fondue.

Au besoin, vous pouvez mixer l'ensemble au mixeur plongeant. Vous obtiendrez une crème parfaitement lisse. Mais le risque est de liquéfier la crème et de perdre la "bonne" consistance.

16 – Placer quelques lamelles de citron confit dans le fond de chaque tartelette. Puis pocher la crème citron dans les tartelettes jusqu'au bord. Réserver au réfrigérateur.

Vous pouvez aussi mixer les lamelles et étaler une fine couche dans les fonds de tartes.

La meringue italienne

17 – Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 121°C. En parallèle, monter les blancs d'œuf en blancs montés mousseux.

18 – Verser le sirop en filet sur les blancs montés mousseux tout en continuant de fouetter. Fouetter jusqu'à refroidissement.

Montage et finition

19 – Sur la crème citron, pocher une belle rosace de praliné sarrasin.

20 – Puis, pocher la meringue italienne en une couche pas trop épaisse. Réaliser des vagues à l'aide d'une cuillère et des piques.

21 – Saupoudrer de sucre glace ou de codineige. Puis ajouter les cubes de gelée citron



Coup de fouet

- il y a sur le blog d'autres recettes de Philippe Conticini, que je ne peux que vous conseiller.
- besoin d'aide sur un terme de pâtisserie c'est ici-vocabulaire ou sur le matériel c'est ici-matériel.