



SUCETTES TARTE CITRON VERT



Pour 25 sucettes environ :

La pâte sucrée : 140g de farine T55, 140g de beurre, 25g de poudre d'amande et 25g de sucre glace, une pincée de sel fin, 30g de sucre semoule, 20g d'œuf.

Sablez la farine avec le beurre, ajoutez la poudre d'amande, le sucre glace, le sel et le sucre semoule. Incorporez l'œuf, mélangez légèrement sans trop travailler la pâte, étalez-la entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 1.5mm et bloquez au froid 30min. Détaillez des disques de 3cm de diamètre. Trouez-les au centre pour pouvoir insérer le bâton de sucette. Enfournez 10min environ à 170°. Laissez refroidir et réservez.

La crème au citron vert : 40g de jus et le zeste d'un citron vert, 85g d'œufs entiers, 60g de sucre en poudre, 80g de beurre en dés. Chauffez le jus de citron avec les zestes, chinoisez sur les œufs légèrement blanchis avec le sucre, faites épaissir au bain-marie. Incorporez le beurre au mixeur plongeant quand l'appareil est à 40/45°.

Dans des moules Flexipan de 48 minis demi sphères de 2.6 cm de diamètre sur 1.6cm de hauteur, pochez la crème au citron vert, fermez avec les disques de pâte sucrée et ajoutez au centre un bâton de sucette trempé dans de la couverture Ivoire. Bloquez au froid.

Le glaçage citron vert : 100g de glaçage neutre, 10g de jus de citron vert frais, 1 goutte de colorant vert or.

Mélangez tous les ingrédients, réservez.

La meringue italienne au basilic : 30g de blanc d'œuf, 60g de sucre en poudre + 20g d'eau, 1 goutte de colorant vert or, 1 goutte d'arôme de basilic.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau et portez-le à 121°. Parallèlement montez le blanc d'œuf ajoutez-y le sirop et laissez refroidir à 40°. Ajoutez le colorant et l'arôme.

La finition : démoulez les sucettes encore gelées, trempez-les dans le glaçage, disposez-les dans le contenant choisi puis pochez sur le sommet une pointe de meringue italienne au basilic.