



TARTE AU CITRON INSPIRÉE DE CHRISTOPHE ROUSSEL



Recette pour 10 tartes

Coulis de framboise gélifié, insert à réaliser si possible la veille : 125g de pulpe de framboises, 12.5g de sucre semoule, 5g de jus de citron vert, 1/2 feuille de gélatine ramollie et essorée ou 2g de gélatine en poudre réhydratée dans 10g d'eau.

Chauffez 25g de pulpe de framboises pour y faire fondre la gélatine. Mélangez bien puis ajoutez les autres ingrédients. Versez sur 1cm d'épaisseur dans un récipient plat et bloquez au froid pendant 4 heures. Découpez des bandes de 1.5cm de large qui seront ensuite utilisées comme inserts dans la mousse au citron.

La pâte sablée spéciale au citron vert : 80g de beurre pommade, 130g de farine, 6g de levure chimique, 50g de sucre glace, 25g de crème fleurette, 4g de zestes de citron vert, 2gouttes d'huile essentielle de citron vert -facultatif-.

Dans le bol du robot muni de la feuille ou tout simplement à la main, sablez avec le beurre coupé en dés la farine tamisée avec la levure, les zestes, le sucre, éventuellement l'huile essentielle pour obtenir une semoule fine puis ajoutez la crème. Déposez la pâte obtenue entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson, étalez-la pas trop finement au rouleau et réservez au frais pendant 2 heures. Détaillez des bandes rectangulaires un peu plus grandes que la taille des moules en silicone que vous utiliserez pour la crème au citron et enfournez 45/55 min à 145°. Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.

La crème au citron : 125g de jus de citron vert, 125g de jus de citron jaune, 10g de zestes de citron jaune non traités, 3 œufs entiers et 6 jaunes, 75g de sucre semoule, 100g de bon beurre frais coupé en dés, 1 feuille de gélatine de 2g ramollie et essorée ou 3g de gélatine en poudre réhydratée dans 15g d'eau

Portez à ébullition les jus les zestes et une partie du sucre. Parallèlement battre les œufs entiers et les jaunes avec le restant du sucre. Mélangez le tout et faites épaisir

au bain marie. Retirez au 1er bouillon et ajoutez la gélatine. Laissez refroidir à 38° et incorporez le beurre au mixer plongeant.

A l'aide d'une poche remplissez à moitié les empreintes en silicone de crème au citron. Posez une bande de coulis gélifié congelé, finissez de remplir les empreintes et bloquez au froid si possible une nuit. Quelques heures avant la dégustation, démoulez les crèmes, posez-les sur les fonds de sablés et décorez-les à la poche de pics de meringue. Caramélisez au chalumeau. Réservez au réfrigérateur.

La meringue décorative : 2 blancs d'œufs, 125g de sucre et 35g d'eau quelques gouttes d'huile essentielle de citron vert si vous en avez. Réalisez un sirop à 118° avec l'eau et le sucre, versez-le sirop en filet sur les blancs préalablement montés en neige et laissez tourner le robot jusqu'au refroidissement. Mettez dans une poche munie d'une douille lisse ou pas....

La cuisine de Mercotte©2010
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr