



### CŒUR DE CITRON VERT INSPIRATION YANN BRYS



Pour environ 6 personnes :

**Le moelleux citron vert** : 70g de pâte d'amande à 50% de fruits, 35g d'œuf soit 1 tout petit, 5g de fécule de pomme de terre, le zeste d'1 citron vert, 20g de blanc d'œuf, 25g de beurre.

Mélangez la pâte d'amande avec l'œuf, ajoutez la fécule et le zeste, incorporez le blanc monté puis le beurre fondu.

**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-là à 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare et bloquez au froid pendant 20 min.

Foncez des cercles de 8cm de diamètre, garnissez-les avec le moelleux au citron vert et enfournez à 165° pendant 20min environ. Laissez refroidir et décerclez.

**La crème de 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°. Filmez au contact et réservez.

**La meringue italienne au citron vert** : 1 blanc d'œuf, 60g de sucre semoule, 20g d'eau, 5g de jus de citron vert.

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 jus de citron vert.

**Le nappage citron vert** : 50g de nappage neutre à froid, QS de zeste de citron vert et de colorant vert or. Mélangez les ingrédients et réservez au froid.

**La finition** : Pochez la crème au citron vert sur le dessus des tartes froides. A l'aide d'une autre poche munie d'une petite douille à St Honoré dressez la meringue italienne au citron vert en spirale puis caramélisez le bord au chalumeau. Décorez au cornet avec des points de nappage citron vert.

La cuisine de Mercotte©2011

[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)