



TARTELETTES AU CITRON EN DÔME



Le sablé breton : 75g de beurre demi-sel, 60g de sucre blond de canne, 90g de farine T55, 5g de levure chimique, 2 jaunes d'œufs, le zeste râpé d'un citron. Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre, ajouter la farine tamisée puis les jaunes. Quand la pâte est homogène l'aplatir entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0.5 cm. Laisser reposer au frais une heure minimum. Découper en vous servant des cercles comme emporte-pièces, et faire cuire sans beurrer les moules 10 à 12 min à 200°. Retirer les cercles dès la sortie du four, refroidir. Réserver dans une boîte hermétique jusqu'à l'usage.

La crème au citron : 85g de jus de citron vert, 85g de jus de citron jaune, 6g de zestes de citron jaune non traité, 2 œufs entiers et 4 jaunes, 50g de sucre semoule, 65g de beurre doux en dés, 1.3g de gélatine en feuille ou 2g de gélatine en poudre réhydratée dans 10g d'eau.

Faire tremper la gélatine feuille dans beaucoup d'eau froide, si vous avez choisi la gélatine en poudre, la réhydrater dans 5 fois son volume d'eau. Dans un cul de poule mélanger au fouet les œufs, les jaunes le sucre, les jus et les zestes. Faire chauffer le tout au bain-marie en fouettant jusqu'à épaississement. L'idéal est d'avoir un thermosonde et d'arrêter la cuisson à 85°. Ajouter la gélatine essorée ou réhydratée en remuant pour la dissoudre. Laisser refroidir à 38°/40° et incorporez le beurre au mixer plongeant pour lisser et homogénéiser la crème. A l'aide d'une poche remplir les empreintes demi-sphères en silicone et bloquer au froid.

La meringue suisse : 50g de blancs d'œufs à température ambiante, 100g de sucre glace.

Dans un cul de poule au bain-marie fouetter au batteur électrique à main le sucre glace et les blancs jusqu'à 50°. Hors du feu, au petit batteur ou mieux dans le bol du robot

continuer de fouetter à grande vitesse au début puis diminuer la vitesse pour raffermir et refroidir le tout. Dresser des minis meringues à la poche munie d'une douille de 6 mm et cuire 40 min environ entre 90 et 100° selon votre four. Conserver le surplus à température ambiante dans une boîte hermétique pour un futur usage selon le principe cité plus haut : anticipation et organisation...

La finition : démouler les demi-sphères, les poser encore congelées sur la base de sablé breton et laisser revenir à température de dégustation une heure environ au réfrigérateur. Coller alors les minis meringues autour de chaque demi-sphère, râper un peu de zestes de citron vert sur le dessus pour la touche finale et décorer éventuellement le centre avec ce que vous avez sous la main, une perle craquante, une feuille de chocolat etc.