LA TARTE AU CITRON MEYER DE NICOLAS AGRAZ

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-citron-meyer/

Une tarte au citron Meyer, sublime et intense

Temps de préparation : 4 H
Temps de cuisson : 13 Minutes
Temps de repos : 1 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 15 cm de diamètre
*Le fond de tarte
160 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La purée de citron Meyer confit
90 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*Le crémeux
240 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La Chantilly Citron Vert
220 grammes de Crème Liquide 35% 22 Centilitres/220 Millilitres
50 grammes de Sucre
1 Citron Vert
1/2 Citron Meyer
60 grammes de Chocolat Blanc
5 grammes de Gélatine en poudre
25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres
130 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La décoration
du Chocolat Blanc
du Chocolat Noir
du Colorant alimentaire Couleurs Jaune et Verte

Pour une tarte de 18 cm de diamètre
*Le fond de tarte

LA TARTE AU CITRON MEYER DE NICOLAS AGRAZ

230,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La purée de citron Meyer confit
129,6 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*Le crémeux
345,5 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La Chantilly Citron Vert
316,8 grammes de Crème Liquide 35% 31,68 Centilitres/316,8 Millilitres
72 grammes de Sucre
1,4 Citrons Verts
0,7 Citron Meyer
86,3 grammes de Chocolat Blanc
7,2 grammes de Gélatine en poudre
36 grammes d'Eau 3,6 Centilitres/36 Millilitres
187,2 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La décoration
du Chocolat Blanc
du Chocolat Noir
du Colorant alimentaire Couleurs Jaune et Verte

Pour une tarte de 20 cm de diamètre
*Le fond de tarte
284,4 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La purée de citron Meyer confit
160 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*Le crémeux
426,6 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La Chantilly Citron Vert
391,1 grammes de Crème Liquide 35% 39,11 Centilitres/391,1 Millilitres
88,8 grammes de Sucre
1,7 Citrons Verts
0,8 Citron Meyer
106,6 grammes de Chocolat Blanc
8,8 grammes de Gélatine en poudre
44,4 grammes d'Eau 4,44 Centilitres/44,4 Millilitres
231,1 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La décoration
du Chocolat Blanc
du Chocolat Noir
du Colorant alimentaire Couleurs Jaune et Verte

Pour une tarte de 22 cm de diamètre
*Le fond de tarte

LA TARTE AU CITRON MEYER DE NICOLAS AGRAZ

344,1 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La purée de citron Meyer confit
193,5 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*Le crémeux
516,2 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La Chantilly Citron Vert
473,2 grammes de Crème Liquide 35% 47,32 Centilitres/473,2 Millilitres
107,5 grammes de Sucre
2,1 Citrons Verts
1 Citron Meyer
129 grammes de Chocolat Blanc
10,7 grammes de Gélatine en poudre
53,7 grammes d'Eau 5,37 Centilitres/53,7 Millilitres
279,6 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La décoration
du Chocolat Blanc
du Chocolat Noir
du Colorant alimentaire Couleurs Jaune et Verte

Pour une tarte de 24 cm de diamètre
*Le fond de tarte
409,6 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La purée de citron Meyer confit
230,4 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*Le crémeux
614,4 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La Chantilly Citron Vert
563,2 grammes de Crème Liquide 35% 56,32 Centilitres/563,2 Millilitres
128 grammes de Sucre
2,5 Citrons Verts
1,2 Citrons Meyer
153,6 grammes de Chocolat Blanc
12,8 grammes de Gélatine en poudre
64 grammes d'Eau 6,4 Centilitres/64 Millilitres
332,8 grammes de Citrons Confits Pour la recette, voir ICI. Utiliser du citron Meyer si possible
*La décoration
du Chocolat Blanc
du Chocolat Noir
du Colorant alimentaire Couleurs Jaune et Verte

Instructions

LA TARTE AU CITRON MEYER DE NICOLAS AGRAZ

Mademoiselle Colette
24 Quai de l'Astrée
42600 Montbrison

La Crème Chantilly Citron Vert

1. On va commencer par la crème citron vert, car il faut la faire reposer au frais quelques heures avant de la fouetter (monter)
2. Placer l'Eau (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) dans un petit bol, et saupoudrer la Gélatine en poudre (5 g) dessus. Puis attendre quelques minutes que la gélatine s'hydrate. (D'ailleurs, on peut aussi utiliser de la gélatine en feuille (5 g) qu'il faut hydrater dans un grand bol d'eau froide)
3. Placer le Chocolat Blanc (60 g) dans un grand bol
4. Dans une casserole, verser la Crème Liquide 35% (220 g ou 22 Centilitres/220 Millilitres) et le Sucre (50 g)
5. Prélever le zeste de Citron Vert (1) et verser dans la casserole : on peut utiliser une microplane
6. Cuire jusqu'à ébullition
7. Verser dans le bol avec le chocolat
8. Verser la gélatine hydratée dans le liquide chaud, et remuer
9. Presser le jus de Citron Meyer (1/2)
10. Placer ensuite au frais pendant au moins 2 heures avant de monter cette crème en chantilly : passer à la suite pendant ce temps

Le fond de tarte

11. On doit commencer par préparer la Pâte Sucrée : j'ai indiqué le poids final (160 g) mais en vérité, il vaut mieux en faire plus afin de pouvoir bien abaisser et ébarber
12. La recette est ICI
13. Une fois réalisée, cette pâte doit être placée au frais 2 heures minimum (filmer au contact avec un film alimentaire étirable) afin de la "stabiliser" (meilleure tenue à la cuisson)

La cuisson à blanc

14. Ensuite, on a besoin de cuire à blanc. Pour voir les détails de la cuisson à blanc, je vous invite à suivre les étapes détaillés, ICI
15. Il faudra foncer un cercle à pâtisserie de 15 cm de diamètre, réserver au frais et l'enfourner à 160 C (Thermostat 5)
16. Suivre les étapes ICI
17. Après cuisson, faire refroidir à température ambiante et égaliser les bords avec une microplane

Le Confit Citron Meyer

18. On passe ensuite au confit citron. Pour cela, vous aurez besoin de Citrons Meyer, et comme je vous l'ai dit plus haut, si vous n'en trouvez pas, vous pouvez toujours remplacer par des Citrons Jaunes
19. Vous verrez, le confit de citrons Meyer rend les citrons un peu oranges, et cela est normal. Par ailleurs, vous pouvez faire cette recette et les conserver longtemps au frais.
20. Pour confire : La recette est ICI

21. Mixer les Citrons Confits (90 g) dans un mini robot (hachoir electrique), afin de le réduire en purée. Si votre petit robot n'arrive pas à bien mixer (cela arrive si le confit est trop sec), ajouter un peu de jus de citron pour aider
22. Verser cette "purée de confit" dans le fond de tarte que vous avez fait refroidir, et étaler à l'aide d'une spatule coudée
23. Si vous devez garder cette tarte plusieurs jours : dans le but d'éviter la détrempe du confit sur la pâte, vous pouvez chablonner au chocolat blanc, c'est à dire faire fondre un peu de chocolat blanc et l'étaler à l' aide d' un pinceau de cuisine sur la surface de la pâte sucrée, passer au frais pour figer, et ensuite verser la "purée de confit". C'est quelque chose que je n'ai pas fait, car la tarte est si bonne, que la pauvre ne restera pas entière plus d'un jour chez moi...
24. Placer au frais pendant que l'on passe aux autres étapes

Le crémeux Citron

25. Pour le Crémeux Citron (240 g), suivre les étapes de la recette que je vous donne ici :
26. La recette est ICI
27. Une fois le Crémeux Citron (240 g) réalisé, verser sur le fond de tarte avec le confit, jusqu'à rebord
28. Poser un film alimentaire étirable (cela va éviter à la crème de crouter)
29. Placer au frais pendant au moins 1 heure

La décoration

30. Pour la décoration, le chef propose de poser un "anneau" de chocolat blanc. Je vous propose plutôt de faire un disque coloré, mais libre à vous de décorer à votre guise
31. Faire fondre du Chocolat Blanc : Il vaut mieux le tempérer
32. En colorer une partie avec du Colorant alimentaire de couleur jaune, et une autre partie avec du Colorant alimentaire de couleur verte
33. Si vous ne voulez pas tempérer le chocolat, le faire fondre (on le fera durcir au frais)
34. Prendre une "feuille acétate" (ou "feuille Guitare") afin de faire un disque brillant, et sinon, du papier sulfurisé (mais le résultat ne sera pas aussi brillant) : Pour acheter en ligne, c'est ICI
35. Etaler à l' aide d' un pinceau de cuisine le chocolat de couleur verte, puis faire figer (on peut faire durcir au frais)
36. Etaler à l' aide d' un pinceau de cuisine le chocolat de couleur jaune, puis faire figer
37. Faire fondre du Chocolat Noir : Il vaut mieux le tempérer
38. Verser et étaler. Faire figer (on peut faire figer au frais)
39. Lorsque le Chocolat Noir commence à figer (mais avant qu'il soit dur), enfoncer un cercle à pâtisserie de 10 cm de diamètre
40. On peut également poser une assiette de 10 cm de diamètre et tailler le cercle avec un couteau
41. Faire figer complètement (facile si le chocolat est tempéré, sinon, passer au frais)
42. Détacher le cercle de chocolat coloré

La Chantilly Montée

43. Sortir la crème qu'on avait réservé(e) au frais
44. Quelque chose que je fais : je rajoute des Citrons Confits (à mixer en purée !) dans cette crème

afin de lui donner plus de gout de confit citron : vous ne regrettez pas !

45. Fouetter (monter) cette crème en chantilly : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
46. Placer cette chantilly en poche à douille, avec une douille lisse, de gros diamètre (1,7 cm)

Montage final

47. Sortir la tarte du frais, et retirer le film alimentaire étirable
48. Pocher alors des boules de chantilly
49. Poser le disque décoration
50. La tarte est prête !