

LES TARTELETTES CITRON, AU CONFIT ET CRÉMEUX

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tartelettes-citron/

Des Tartelettes Citron, avec un confit et un crémeux, pour une saveur intense et des textures uniques

Difficulté : Niveau Difficile Cuisine : Cuisine Française

Plats: Dessert, Tartelette, Tarte,

Ingrédients

Pour 4 tartelettes de 8 cm de diamètre ou 1 tarte ronde de 16 cm de diamètre

*Fond de tarte

150 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Moelleux Amande

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre Glace

30 grammes de Poudre d'amandes

20 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

11 grammes de Crème Liquide Entière 1 Centilitre/10 Millilitres

*Confit Citron

de la Crème de Citron Confit Pour la recette, voir ICI

*Crémeux Citron

200 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI

*Nappage

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre

*Fond de tarte

300 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Moelleux Amande

60 grammes de Beurre

60 grammes de Sucre Glace

60 grammes de Poudre d'amandes

40 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf



LES TARTELETTES CITRON, AU CONFIT ET CRÉMEUX

8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

22 grammes de Crème Liquide Entière 2 Centilitre/20 Millilitres

*Confit Citron

de la Crème de Citron Confit Pour la recette, voir ICI

*Crémeux Citron

400 grammes de Crémeux Citron Pour la recette, voir ICI

*Nappage

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

Instructions

La crème de confit

- 1. Commencer par préparer la Crème de Citron Confit
- 2. La recette est ICI
- 3. Réserver au frais

Le crémeux

- 4. Préparer le Crémeux Citron (200 g)
- 5. La recette est ICI
- 6. Une fois le crémeux réalisé, il faut le mouler. J'ai choisi des moules de forme florale, légèrement plus petits en diamètre que les tartelettes
- 7. Les moules que vous voyez sur les photos, je les ai trouvé(s) sur Amazon, mais sur leur site Américain : ICI
- 8. Un moule similaire existe chez la marque Silikomart, voir le moule, ICI #publicité, #rémunéré, #Amazon
- 9. Verser le Crémeux Citron (200 g) dans les empreintes individuelles
- 10. Racler à rabord
- 11. Congeler pendant au moins 4 heures

Les fonds de tarte

- 12. Préparer la Pâte Sablée (150 g) : La recette est ICI
- 13. Foncer vos cercles à pâtisserie de 7,5 cm de diamètre ou 8 cm de diamètre
- 14. Laisser au frais 1 heure minimum
- 15. On a déjà vu la technique pour foncer et cuire à blanc : voir les détails ICI. Cuire à blanc, c'est à dire cuire la pâte seule

Le moelleux amande

- 16. Pendant ce temps, préparer le moelleux : Faire ramollir à température ambiante le Beurre (30 g) pendant 20 minutes (moins en été)
- 17. Verser dans un bol tous les ingrédients : le Beurre (30 g), le Sucre Glace (30 g), la Poudre d'amandes (30 g), l'Oeuf (20 g ou 0,4 Oeuf), la Fécule de Maïs (Maïzena) (4 g) et la Crème Liquide



LES TARTELETTES CITRON, AU CONFIT ET CRÉMEUX

Entière (11 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres)

- 18. Fouetter à l' aide d' un fouet à main
- 19. Verser en poche à douille, et placer au frais jusqu'à utilisation

Cuisson

- 20. Une fois les fonds de tarte bien refroidis, sortir du frais
- 21. Remplir les tartelettes, de moitié de hauteur au maximum (car cette pâte à moelleux va gonfler)
- 22. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration
- 23. Sortir, faire refroidir à température ambiante, puis au frais
- 24. Si le moelleux a trop gonflé, il faudra en retirer une fine couche, comme je vous montre sur la photo. En effet, il faut laisser un petit espace pour le confit
- 25. Déposer alors la Crème de Citron Confit
- 26. Racler à hauteur
- 27. Réserver au frais

Nappage

- 28. Pour rendre le dessert brillant, j'utilise du Nappage neutre
- 29. Les recettes sont ICI
- 30. J'ajoute du colorant alimentaire de couleur Jaune
- 31. Mixer au mixeur plongeant
- 32. Sortir les crémeux du congélateur et démouler
- 33. Il faut les napper aussitôt et ne pas attendre, au risque qu'ils commencent à fondre
- 34. Placer sur une grille et une plaque
- 35. Pour utiliser ce nappage, il faut qu'il soit liquide, il faut donc le chauffer, mais à une température max de 30 C
- 36. Napper
- 37. Tapoter la grille afin de retirer l'excédent de nappage
- 38. Placer au frais 10 minutes afin de faire "prendre" le nappage et de le refroidir (et eviter qu'il ne continue de couler)
- 39. Avec une spatule, déposer sur les fonds de tartes refroidis
- 40. En guise de décoration, j'y ai déposé une fleur en ganache, que j'avais moulé(e)
- 41. Vous pouvez décorer en pochant un peu de crème, ou une pétale de rose. Laissez votre imagination faire le reste!