

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 Féculé 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

*Crèmeux Citron

400 grammes de Crèmeux 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 crèmeux

4. Préparer le Crèmeux Citron (200 g)
5. La recette est ICI
6. Une fois le crèmeux 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 Crèmeux 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. Enfournier 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 crèmeux 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 éviter 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 !