

Recette

**Jardin d'Eze**

Par Jonathan Mougel – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 14 tartelettes 65 mm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée</b>		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	1.66	
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	30	Etaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Sucre glace	50	
Œufs	41.66	
Farine T55	220	
<b>Croustillant Amande-Citron (14 g / tartelette)</b>		
<b>Praliné Amande Doux PatisFrance</b>	75	Détendre le praliné et ajouter tous les ingrédients. Lisser à hauteur de 14 g par tartelette.
Zestes de citron	1 pc	
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	¼ pc	
Fleur de sel	0.22	
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	55	
<b>Amandes bâtonnets PatisFrance</b>	55	
<b>Puratos Graines de Pavot</b>	9	
<b>Crèmeux citron (25 g / tartelette)</b>		
Jus de citron frais	93	Infuser le gingembre et les zestes pendant 20 minutes dans les jus bouillants.
Jus de citron vert	20	
		Filter et repeser 120g.

Jus de yuzu	7
Gingembre frais	3
Zestes de citron	1.5 pc
Œufs	140
Sucre	120
Masse gélatine	2
Beurre	100
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	<b>35</b>

Ajouter les œufs et le sucre et cuire à ébullition.

Ajouter la masse gélatine fondue, verser sur les beures, puis mixer.

Couler à 35°C dans les fonds de tartes.

### Compote citron acide (12 g / tartelette)

Jus de citron	100
Jus de citron vert	20
Jus d'orange	50
Gingembre	10
Dextrose	10
Sucre	10
Pectine nh	2
Agar-agar	1.33
Masse gélatine	7
<b>Puratos Miroir Glassage Neutre</b>	<b>50</b>

Cuire l'ensemble, sauf la masse gélatine et le miroir neutre, pendant 2 minutes.

Après cuisson, ajouter la masse gélatine fondue et le glaçage avant de mixer et réserver.

Garnir dans le crémeux citron.

### Montage et finitions :

Déposer le croustillant amande citron puis lisser.

Garnir de crème citron et injecter la Compote Citron acide.

Bloquer au froid positif.

Décorer d'éclats de meringues françaises et d'amandes torréfiées.