

Tarte Citron-Amande

Moule spécifique : Cercles à tartelette Calisson individuel de chez De Buyer

Quantité : Pour 20 tartelettes

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Linnotat Couverture Amande	200 g
Huile	60 g
Eau	80 g
Sel	2 g
Farine	264 g
Amande Poudre PatisFrance	44 g

Faire fondre la couverture et l'huile. Mixer avec l'eau et étaler sur une plaque pour refroidir rapidement. Une fois ferme, mettre dans un batteur et détendre doucement à la feuille. Ajouter la farine, le sel et la poudre d'amande puis mélanger sans corser. Étaler sur 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bande. Cuire à 160°C pendant 25 minutes sur Silpain®.

PRALINÉ AMANDE

Eau	27 g
Sucre	105 g
Amandes Blanchies PatisFrance	250 g

Torréfier les amandes pendant 8 minutes à 160°C. Cuire le sucre et l'eau à 115°C, ajouter les amandes et sabler. Caraméliser clair et faire refroidir avant de mixer.

CROUSTILLANT AMANDE

Praliné amande	200 g
Linnotat Couverture Amande	10 g
Amandes Entières Brutes PatisFrance	150 g
Zestes de citron jaune frais	1 pc

Griller les amandes. Faire fondre la couverture et ajouter le praliné. Mélanger et ajouter les amandes concassées et les zestes du citron.

CRÉMEUX CITRON

Eau	200 g
Agar-agar	4,4 g
Pectine NH	5g
Sucre	80 g
Sucre cassonade	90 g
Maïzena	12 g
Jus de citron jaune	200 g
Zestes de citron jaune	2 pc
Gingembre râpé	2 g
Linnotat Couverture Amande	44 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace	24 g
Huile	80 g
Jus de Yuzu	24 g

Chauffer le jus de citron, les zestes de citron et le gingembre à 60°C et laisser infuser pendant 20 minutes. Filtrer et repeser le jus de citron à 200 g. Ajouter l'eau, le mélange sucres-pectine-agar-agar et enfin la Maïzena®. Cuire l'ensemble pendant 1 minute à ébullition. Verser sur la couverture Amande, le beurre de cacao et l'huile. Mixer puis refroidir. Avant utilisation, mixer de nouveau avec le jus de yuzu et garnir les tartelettes.

COMPOTÉE DE CITRON ACIDE

Jus de citron jaune	140 g
Jus de citron vert	40 g
Dextrose	10 g
Sucre	10 g
Pectine NH	2 g
Agar-agar	2,3 g
Miroir Neutre PatisFrance	50 g

Cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le Miroir) pendant 2 minutes à ébullition. Ajouter le Miroir, mixer et réserver le tout.

MONTAGE ET FINITIONS

- Garnir avec 18 g de croustillant amande, 35 g de crèmeux citron, lisser en ramenant la crème sur un côté.
- Réaliser de fines feuilles avec la Couverture Amande et le cercle à tarte. Recouper en 2 dans la longueur.
- Déposer une ½ feuille sur la crème en biais, pocher 5 g de compotée citron.
- Déposer une ½ feuille de chocolat dessus, presser et remettre 5 g de compotée.
- Déposer de nouveau une ½ feuille, presser et lisser avec le crèmeux citron le bord de la tarte.
- Décorer à l'aide d'amandes concassées.

