William Lamagnère

*Tartes*

# Tarte mojito

| 9h | 3h | 30 min | 5h30 | 859 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la pâte sucrée amande

1. Mettre le beurre bien froid dans le bol du batteur. Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la poudre d'amande et une pointe de poudre de vanille. Mélanger à petite vitesse.
2. Une fois les ingrédients bien amalgamés, débarrasser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. L'écraser avec la main.
3. Ramener un côté du papier sulfurisé vers le centre et appuyer avec la main pour créer un bord droit. Faire de même avec chaque côté, jusqu'à obtenir un carré.
4. Puis entourer la pâte de papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Si possible, la réserver pendant toute une nuit.

**Étape 2**

## Préparation de la crème pâtissière

1. Verser le lait dans une casserole. Amener à ébullition.
2. Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier. Ajouter le sucre. Fouetter.
3. Blanchir le sucre et les jaunes permet d'éviter que le

Ingrédients
pour 10 personnes

**Ingrédients pour la pâte sucrée**

- 250 g **Farine**
- 160 g **Beurre**
- 90 g **Sucre glace**
- 55 g **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 g **Amande(s) en poudre**
- 0.5 g **Fleur de sel**
- 1 **Vanille en poudre**

**Ingrédients pour la crème mojito**

- 310 g **Beurre**
- 210 g **Sucre roux**
- 210 g **Oeuf(s) entier(s)**
- 150 g **Jus de citron**
- 6 g **Menthe fraîche**
- 4 g **Zeste(s) de citron**
- 2 g **Feuille de gélatine**

**Ingrédients pour la crème d'amande**

- 60 g **Beurre**

sucre ne commence à cuire les jaunes d'oeufs.

4. Ajouter la maïzena dans le mélange jaunes-sucre. Continuer à fouetter.
5. Une fois le lait à ébullition, verser un tiers dans le mélange jaunes-sucre. Mélanger.
6. Puis reverser le tout dans la casserole de lait.
7. Mettre sur le feu et amener à ébullition. Fouetter sans interruption pour éviter que la crème n'attache au fond.
8. Quand la crème a épaissi, continuer la cuisson pendant deux minutes, tout en fouettant. Baisser la puissance du feu de moitié.
9. Au bout de deux minutes, retirer la casserole du feu. Incorporer le beurre coupé en morceaux. Fouetter pour le faire fondre.
10. Débarrasser la crème dans un cul de poule.
11. Filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte.
12. Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

**Étape 3**

## Réalisation de la crème d'amande

1. Verser la crème pâtissière dans la cuve du batteur. Fouetter.
2. Ajouter le rhum brun. Fouetter. Débarrasser dans un bol.
3. Mettre alors le beurre dans la cuve du batteur.
4. A cette étape, le beurre peut être froid, ou à température ambiante.
5. Ajouter le sucre glace. Mélanger à l'aide du fouet, à petite vitesse.
6. Ajouter la poudre d'amande, continuer à mélanger.
7. Puis ajouter la maïzena. Fouetter à nouveau.
8. Ajouter l'oeuf entier. Mélanger à nouveau.
9. Ajouter alors la crème pâtissière parfumée au rhum. Fouetter à nouveau.
10. Débarrasser la crème d'amande dans un bol, la filmer au contact et la réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
11. Le rhum apporte saveur et moelleux à la crème d'amande. Il est aussi possible de le remplacer par un autre alcool, par exemple de la Vodka ou du Limoncello.

**Étape 4**

## Réalisation des fonds de tarte

1. Récupérer la pâte sucrée au réfrigérateur. La poser sur le plan de travail, la plier en deux et l'écraser à l'aide du rouleau à pâtisserie.
2. La replier en deux puis l'écraser à nouveau.
3. Former une boule. Fariner le plan de travail, puis étaler la pâte au rouleau, sur une épaisseur de 4 mm.
4. A l'aide d'un bol d'un diamètre supérieur au moule, tailler des disques de pâte.

60 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en poudre**
50 g **Citron(s) confit(s)**
40 g **Oeuf(s) entier(s)**
6 g **Maïzena**

**Ingrédients pour la crème pâtissière**

45 g **Lait entier**
11 g **Sucre semoule**
10 g **Jaune(s) d'oeuf**
5 g **Maïzena**
5 g **Beurre**
6 g **Rhum**

**Ingrédients pour la meringue italienne**

200 g **Sucre semoule**
100 g **Blanc(s) d'oeuf**
70 g **Eau**

**Ingrédients pour le nappage**

50 g **Eau**
30 g **Sucre semoule**
20 g **Jus de citron**
2 g **Zeste(s) de citron**
2 g **Nappage**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

**Ingrédients pour le dressage**

10 feuille(s) **Menthe fraîche**
1 **Citron(s) vert(s)**

5 Disposer les disques entre deux feuilles de papier sulfurisé, les réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**Étape 5**

## Fonçage et cuisson des tartes

1 Utiliser des cercles individuels de 10 cm de diamètre. Beurrer l'intérieur.

2 Sortir les disques de pâte du réfrigérateur.

3 Prendre un disque, le positionner sur un cercle. Faire descendre la pâte dans le cercle délicatement avec les doigts.

4 Puis soulever le cercle et pousser la pâte bien au fond à l'aide des pouces.

5 Reposer la pâte avec le cercle et tapoter légèrement pour marquer les angles du fond.

6 A l'aide d'un couteau, couper la pâte qui dépasse en s'appuyant sur le cercle.

7 Poser les fonds de tarte sur une plaque, puis mettre le tout au congélateur pendant 30 minutes, ou toute une nuit au réfrigérateur.

8 Préchauffer le four à 160 °C (Th.5-6) en mode chaleur tournante.

9 Une fois les fonds de tarte bien reposés, les sortir du congélateur et les mettre directement au four pendant 10 minutes.

10 Au bout de 10 minutes, sortir les fonds de tarte du four.

11 Mettre la crème d'amande dans la cuve du batteur.

12 Ajouter les cubes de cédrat confit. Mélanger au robot.

13 Débarrasser la crème d'amande dans une poche à douille, sans douille.

14 Pousser la crème dans le fond de la poche, fermer le haut en tournant, puis couper le bout.

15 Déposer une fine couche de crème d'amande sur les fonds de tartes.

16 Remettre les fonds de tarte au four à 160 °C (Th. 5-6) pendant 15 minutes.

17 Au bout de 15 minutes, retourner la plaque et continuer la cuisson pendant 5 minutes.

18 Puis sortir les fonds de tarte du four.

19 La crème d'amande doit être dorée mais souple.

20 Retirer les cercles, poser les fonds de tarte sur une assiette et laisser refroidir à température ambiante.

**Étape 6**

## Réalisation de la crème au mojito

1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau avec des glaçons.

2 Mettre les feuilles de menthe sur la planche à découper. Les réunir en boule et les ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur.

3 Débarrasser la menthe dans un bol. Râper le zeste du citron vert dessus.

4 Ajouter le sucre cassonade dans le bol. Mélanger.

5 Ajouter les oeufs. Fouetter.

6 Ajouter le jus de citron vert. Mélanger.

7 Poser le saladier sur un bain-marie. Sans cesser de fouetter, cuire la crème à 75 °C.

8 Pour cette étape, il est préférable de s'aider d'un thermomètre ou d'une sonde.

9 Dès que l'eau du bain-marie bout, baisser le feu.

10 La crème est cuite quand sa texture ressemble à celle d'une sauce béarnaise, et que la mousse à la surface disparait.

11 Retirer la crème du feu et ajouter la gélatine essorée entre les mains. Mélanger.

12 Puis ajouter le beurre coupé en dés dans la crème chaude, progressivement. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

13 Débarrasser la crème dans un autre saladier, filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

**Étape 7**

## Préparation du nappage neutre et garnissage des tartes

1 Verser le sucre dans une casserole. Ajouter la pectine pour nappage. Mélanger.

2 Zester un citron jaune dessus. Ajouter une gousse de vanille puis le jus de citron jaune. Mélanger.

3 Verser l'eau. Mettre à chauffer sur feu moyen.

4 Une fois le mélange arrivé à ébullition, cuire pendant quelques secondes, puis le passer au chinois.

5 Réserver à température ambiante le temps de terminer la recette.

6 Ce nappage peut se conserver pendant une semaine au réfrigérateur. Il faut ensuite le réchauffer légèrement sur feu doux ou au micro ondes.

7 Récupérer la crème au mojito au réfrigérateur.

8 A l'aide d'une petite spatule, garnir les fonds de tarte.

9 Egaliser en créant une surface légèrement bombée.

10 Prendre le nappage tiède. Retourner chaque tarte et tremper la surface dans le nappage. Réserver au réfrigérateur.

**Étape 8**

## Préparation de la meringue italienne

1 Verser les blancs dans la cuve du batteur. Fouetter pour les monter en neige.

2 Dans une casserole, verser l'eau, puis le sucre. Faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop à 121 °C.

3 La montée des blancs et la cuisson du sirop doivent être

fait simultanément.

4. Quand l'écume autour du sirop disparait, et que le sirop commence à épaissir, il a alors atteint la température de 116 °C.
5. Quand le sirop est à 116 °C, baisser le feu et augmenter la vitesse du batteur.
6. Continuer la cuisson pendant encore quelques secondes, le temps que le sirop monte à 121 °C. Puis commencer à verser le sirop dans les blancs, en filet, tout en continuant à fouetter.
7. Continuer à fouetter la meringue pendant 30 secondes à 1 minute.

**Étape 9**

## Dressage

1. Récupérer les tartes au réfrigérateur. Préparer les éléments du décor : la menthe et la mini paille.
2. Couper le citron vert en deux. Puis couper de fines tranches.
3. Insérer une douille unie de 17 mm dans une poche à douille.
4. Mélanger manuellement la meringue avec le fouet pour la lisser une dernière fois.
5. Garnir la poche de meringue à l'aide d'une maryse.
6. Déposer une jolie boule de meringue sur chaque tarte.
7. A l'aide d'un chalumeau, colorer les boules de meringue sur une moitié.
8. Insérer dans chaque boule de meringue une tranche de citron vert, une petite paille et une feuille de menthe.