

Tartes

Tarte mojito


9h

TEMPS TOTAL

3h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

5h30

REPOS

859

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**

sucré ne commence à cuire les jaunes d'oeufs.

- 4 Ajouter la maïzena dans le mélange jaunes-sucré. Continuer à fouetter.
- 5 Une fois le lait à ébullition, verser un tiers dans le mélange jaunes-sucré. Mélanger.
- 6 Puis verser 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 **Sucré 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 **Sucré semoule**
10 g **Jaune(s) d'oeuf**
5 g **Maïzena**
5 g **Beurre**
6 g **Rhum**

Ingrédients pour la meringue italienne

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

Ingrédients pour le nappage

50 g **Eau**
30 g **Sucré 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 disparaît.
- 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 disparaît, 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.