



Tartes

Tarte au yuzu

**9h**

TEMPS TOTAL

3h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

5h30

REPOS

838

CALORIES

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 yuzu

290 g **Beurre**
200 g **Sucre semoule**
180 g **Oeuf(s) entier(s)**
150 g **Jus de yuzu**
6 g **Zeste(s) de citron**
1.5 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la crème d'amande

60 g **Beurre**
60 g **Sucre glace**

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.

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 pour les blanchir.
- 3 Blanchir le sucre et les jaunes permet d'éviter que le 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 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.
- 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.
- 5 Disposer les disques entre deux feuilles de papier sulfurisé, les réserver au réfrigérateur pendant 30

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**
 6 g **Rhum**
 5 g **Maïzena**
 5 g **Beurre**

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**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

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.
- 11 Mettre la crème d'amande dans la cuve du batteur.
- 12 Ajouter les cubes de cédrat confit. Mélanger au robot.
- 13 Déposer 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 yuzu

- 1 Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau et de glaçons.
- 2 Préparer un bain-marie avec une casserole et un cul de poule.
- 3 Verser le sucre semoule dans le cul de poule.
- 4 A l'aide d'une râpe, zester les citrons yuzu directement sur le sucre. Fouetter l'ensemble.

- 5 Ajouter les oeufs entiers. Puis le jus de yuzu. Fouetter.
- 6 Poser le cul de poule sur la casserole contenant un fond d'eau et posée sur le feu. Cuire le tout à 75 °C tout en fouettant.
- 7 Utiliser un thermomètre ou une sonde pour cuire la crème à la bonne température.
- 8 Continuer de mélanger la crème pendant sa montée en température.
- 9 Quand la texture de la crème ressemble à celle de la crème pâtissière, elle est alors à 75°C. Eteindre le feu. Retirer le cul de poule de la casserole.
- 10 Récupérer la gélatine, la presser entre les mains et l'ajouter dans la crème. Mélanger pour la faire fondre.
- 11 Mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeant. Intégrer alors le beurre coupé en morceaux, dans la crème chaude, petit à petit, tout en mixant.
- 12 La crème doit être bien lisse. Il ne doit plus rester de morceaux de beurre.
- 13 Débarrasser la crème dans un saladier. Filmer au contact et réserver pendant deux heures au réfrigérateur.

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, poursuivre la cuisson 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 yuzu 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.
La montée des blancs en neige et la cuisson du sirop

- 3 doivent être réalisés 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 Après avoir versé tout le sirop, continuer à fouetter la meringue pendant 30 secondes à 1 minute.

Étape 9

Dressage

- 1 Récupérer les tartes au réfrigérateur. Fouetter à nouveau la meringue italienne.
- 2 Insérer une douille unie de 17 mm dans une poche à douille.
- 3 Garnir la poche de meringue à l'aide d'une maryse.
- 4 Déposer une jolie boule de meringue sur chaque tarte, au milieu.
- 5 A l'aide d'un chalumeau, colorer les boules de meringue sur une moitié.
- 6 Décorer avec une fleur de pensée jaune. Déguster.