William Lamagnère

Tartes

Tarte au yuzu

9h	3h	30 min	5h30	838
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.

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.

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**

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.
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 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 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.