

Merveilleux au citron, chantilly vanille, noisettes sablées et crémeux de pistache - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Une autre manière de visualiser une tarte, sous la forme d'un gâteau très moelleux.....une part à la fois !

L'astuce du chef

Vous pouvez facilement remplacer le jus de citron par l'orange éventuellement, ou un autres.

Ingrédients

Biscuit citron

- 115 Gr Beurre
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 115 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 115 Gr Farine
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 3 Unité(s) Jus de citron
- 60 Gr Sucre glacé

Crémeux pistache

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
- 1 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Chocolat blanc

Chantilly vanille

- 175 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 2 Cuil. à soupe Sucre

Noisettes sablées

- 0.75 Tasse(s) Noisettes
- 0.50 Tasse(s) Sucre glacé
- 1 Cuil. à soupe Eau

- 1 Cuil. à soupe Pâte de pistache

Finitions

- 25 Gr Chocolat au lait
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Prévoir avant le cours Vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé tous vos recettes. Gardez au réfrigérateur, la crème et le bol pour la chantilly.

Beurrez le moule du gâteau (biscuit), ajoutez ensuite du sucre sur toutes les surfaces.

Gardez le lait au réfrigérateur, vous pouvez sortir le beurre et les oeufs 1h avant le commencement du cours.

Matériels

- 1 Malaxeur électrique (idéalement), sinon un bol et un fouet
- 1 Bol (crème pistache) + 1 casserole + 1 fouet + 1 maryse + un récipient (frigo)
- 1 Bol (crème chantilly) + 1 fouet
- 2 Poches à pâtisserie + 1 douille unie + 1 douille cannelée
- 1 Moule à gâteau de cuisson (environ 9 po)
- 2 linges propres + 1 assiette de présentation
- 1 zesteur (ex: microplane)

Biscuit citron et sirop

Biscuit

Dans un bol, fouettez le beurre pommade avec le sucre et les zestes de citron, ajoutez un à un les oeufs, incorporez ensuite avec une spatule en plastique, le jus de citron, la farine et la poudre à pâte.

Versez le mélange à biscuit dans le moule (beurré et sucré), placez-le au four pour environ 25 minutes (diamètre 8 à 9 po).

Sirop

Mélangez dans un bol deux jus de citron et le sucre glace, passez-le légèrement au micro-onde (tièdir).

Retournez le biscuit (idéalement sur une grille) une fois sorti du four, arrosez-le avec le sirop de citron.

Chantilly vanille

Sortez le bol avec la crème du réfrigérateur, ajoutez-y la vanille et le sucre. À l'aide d'un fouet,

montez la crème en chantilly, attention de ne pas aller trop loin.

Nous recherchons une crème qui se tienne bien. Gardez-là au réfrigérateur une fois montée.

Crèmeux pistache

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettre le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappe (82 °C.) Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crèmeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crèmeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

Noisettes sablées

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble. une fois les noisettes bien enrobées de sucre, les étaler sur une plaque avec papier cuisson.

Placez la plaque au four pour 4 à 6 mn (375°F), une fois bien refroidit, les séparer entre vos doigts.

Montage

Déposez le disque de biscuit sur une belle assiette, assurez-vous qu'il soit bien froid.

Réalisez de belles boules ou rosaces de chantilly vanille, ici et là des points de crèmeux pistache. Déposez ensuite les noisettes caramélisées (vous pouvez aussi les concasser avant si vous le souhaitez).

Finalisez avec les zestes de lime (citron vert) et les brisures de chocolat au lait au dernier moment.

Bon appétit!