

Tarte au citron déstructuré et zestes de lime

Recette pour 12 tapas



Description

Une recette qui traverse le temps et qui fait plaisir à coup sûr.

L'astuce du chef

La cuisson de la crème citron est très importante, assurez-vous d'une bonne ébullition pour vous assurer une bonne texture de la crème une fois froide.

Ingrédients

Pour la crème au citron

- 350 Ml Jus de citron
- 150 Gr Eau
- 175 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Féculé de maïs
- 65 Gr Beurre

Chantilly vanille, zestes de lime

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 35 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 2 Unité(s) Zeste(s) de lime

Pour le crumble

- 35 Gr Beurre
- 35 Gr Cassonade
- 35 Gr Farine
- 35 Gr Poudre d'amande

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

- Temps de repos **60 mins**

Préparation de la crème de citron

Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le jus de citron.

Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez la fécule.

Versez une partie du liquide chaud dans le bol en fouettant rapidement, remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement, assurez-vous une ébullition d'au moins une minute.

Hors du feu, ajoutez le beurre, versez la crème citron sur une plaque avec un film alimentaire dessus au contact de la crème.

Placez la plaque au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

Préparation du crumble

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez la poudre d'amande, la farine et la cassonade. Ajoutez les cubes de beurre (froid) et mélanger. Laissez tourner le robot quelques minutes afin d'obtenir des boulettes de pâte.

Étendez la préparation sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes. Au cinq minutes, mélangez le crumble sur la plaque, continuez la cuisson.

Laissez refroidir et réservez.

Chantilly vanille, zestes de lime

Prélevez les zestes sur les limes.

Chantilly

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 (bec d'oiseau). Gardez-la au réfrigérateur une fois montée.

Dressez vos verrines

Dans chaque verrine, déposez un peu de crème au citron à l'aide d'une poche à pâtisserie, un peu de crumble.

Réalisez une rosace de chantilly à la poche à pâtisserie cannelée.

Finalisez avec les zestes de lime.

Bon appétit!