

Tartelette au citron, lait moussé au thym, sirop de sureau

Recette pour 4 personnes

Description

Fond de pâte sablée, crème citron légèrement translucide, recouverte d'un lait moussé de sirop de sureau.

L'astuce du chef

Pour éviter des grumeaux avec la fécule, mélangez-la avec le sucre avant de la plonger dans les liquides.

Vous pouvez donner un coup de mixette électrique dans votre mix de citron avant de le porter sur le feu.

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 60 Gr Sucre glacé
- 60 Gr Poudre d'amande
- 260 Gr Farine

Crème citron claire

- 310 Ml Eau
- 275 Gr Sucre
- 35 Gr Fécule de maïs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 240 Ml Jus de citron
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 25 Gr Beurre

Lait moussé

- 125 Ml Lait
- 25 Gr Sucre
- 1 Branche(s) Thym
- 125 Ml Crème 35% à fouetter

Finitions

- 25 Ml Sirop de sureau
- 12 Unité(s) Feuille(s) de thym

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**

Pâte sablée

Passez le beurre au micro-ondes pendant quelques secondes pour obtenir une consistance pommade. Placez le beurre au fond d'un cul de poule, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque.

Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez-bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de 4 heures.

Par la suite, malaxez-la légèrement entre vos mains avant l'abaisser au rouleau. Réalisez cette

opération sur un papier cuisson fariné, de cette manière la pâte ne collera pas à la table.

Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo, vous pourrez par la suite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes.

Une fois vos tartelettes foncées, cuire au four à 356°F (180°C).

Crème de citron claire

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette.

Placez la casserole sur le feu et, avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème de citron continuellement jusqu'à l'ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez-y le beurre puis réservez-la au frigo, protégée par un papier film.

Lait moussé

Mettez une branche de thym dans le lait puis faites chauffer l'ensemble. Ensuite, hors du feu, laissez votre lait infuser, ajoutez votre sucre de manière à ce qu'il se dissolve dans le lait chaud. Attendez environ 30 minutes, puis versez votre lait infusé dans un bol et ajoutez-y la crème 35%.

Passez l'ensemble au chinois étamine, puis coulez le mélange dans un siphon, utilisez MAXIMUM 2 cartouches de gaz dans le siphon, jamais plus (DANGER). Par la suite, placez votre siphon dans le frigo en position couchée, idéalement 4h minimum. Agitez bien le siphon avant de vous en servir.

Finitions

Une fois votre tartelette remplie de crème citron, déposez une belle boule de syphon de lait moussé au thym dessus.

Finalisez avec quelques gouttes de sirop de sureau et quelques fleurs de thym.

Bon appétit!