

Tarte au citron en boîte surprise, crumble de romarin et pacanes, écume et poudre de citron

Recette pour 4 personnes



Description

Dans une petite boîte à épices, nous retrouvons une crème citron, une laque de peau de citron, un crumble de romarin et une écume de citron. Le tout dans l'esprit d'une tarte au citron.

L'astuce du chef

Attention de bien mélanger votre crème de citron lors de la cuisson car elle a tendance à accrocher vite.

Pour le crumble, assurez-vous ne pas trop le cuire, il sèche assez rapidement.

Il est important de couvrir les citrons pendant la cuisson de la laque pour éviter qu'ils ne durcissent comme de la roche.

Pour l'écume de citron, un malaxeur est presque recommandé pour avoir une écume aérée. Idéalement, réalisez l'écume la veille, elle aura un aspect plus aéré.

Ingrédients

Crème de citron claire

- 275 Gr Sucre
- 40 Gr Féculé de maïs
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 180 Ml Jus de citron
- 310 Ml Eau
- 30 Ml Beurre

Laque de citron

- 3 Unité(s) Citron
- 750 Ml Eau
- 300 Gr Sucre

Crumble de romarin et pacanes

- 225 Gr Farine
- 200 Gr Sucre
- 200 Gr Beurre
- 100 Gr Pacanes
- 5 Branche(s) Romarin

Écume de citron

- 55 Ml Eau
- 20 Gr Sucre
- 55 Ml Jus de citron

- 300 Gr Sucre
- 300 Gr Sucre

- 1.75 Gr Versawhip
- 0.50 Gr Gomme de xanthane

Poudre de citron

- 50 Gr Huile d'olive au citron
- 25 Gr Maltodextrine

Préparation

- Temps de préparation **40.00 mins**

Crème de citron

Dans une casserole, mélangez la fécule avec le sucre, ajoutez les jaunes et les zests de citron, mélangez l'ensemble avec énergie. Ajoutez-y l'eau, le jus de citron, et portez le tout à ébullition sans cesser de mélanger avec un fouet. Fouettez la crème à ébullition pendant au moins 30 secondes. Ensuite, hors du feu, ajoutez votre beurre et finissez de l'incorporer au fouet en mélangeant bien de manière à ce que votre crème soit homogène. Protégez bien votre crème avant de la placer au frigo.

Crumble romarin et pacanes

Tamisez la farine, coupez le beurre en petits cubes, concassez un peu les pacanes. Placez tous les ingrédients dans le malaxeur, brassez doucement avec la feuille ou la main. Lorsque la pâte forme des petits grumeaux (mottons), arrêtez et versez cette pâte sur une plaque de cuisson. Cuire à 180°C / 355°F. Toutes les 4-5 min mélangez à l'aide d'une spatule le crumble sur la plaque, répétez l'opération 3 fois, pour un temps de cuisson d'environ 15-20 min.

Laque de citron

Coupez vos citrons en quatre sur le sens de la hauteur (quartiers). Placez-les dans une casserole, ajoutez-y l'eau et le premier sucre, portez l'ensemble à ébullition, puis ajoutez le deuxième sucre, renouvelez l'opération et versez le troisième et dernier sucre. Une fois atteinte la nouvelle ébullition, baissez le feu (frémissement) couvrez à 95% votre casserole et laissez cuire 20 min. Égouttez vos citrons (GARDEZ LE SIROP DE CUISSON) placez-les dans un blender avec un peu de sirop chaud, faites tourner. Si vous considérez que c'est trop épais, ajoutez du sirop. Ensuite, passez la laque dans un chinois le plus fin possible (chinois étamine) et gardez-la au frigo jusqu'à son refroidissement total avant de vous en servir.

Écume de citron

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Hors du feu, ajoutez-y le Versawhip et la gomme de Xanthane et fouettez pour dissoudre les poudres. Versez l'ensemble du liquide dans un bol ou un malaxeur et fouettez énergiquement jusqu'à refroidissement total. Débarrassez l'écume dans un contenant de plastique avec couvercle et gardez-la au frigo, vous vous en servirez au moment de monter les assiettes.

Poudre de citron

Versez l'huile d'olive au citron dans un bol. À l'aide d'un fouet, mélangez la maltodextrine avec l'huile. En peu de temps, le mélange va s'assécher. Si ce n'est pas suffisant, ajoutez de la maltodextrine.

Bon appétit!