

Sablé Breton, crème de tiramisu, suprêmes d'agrumes, Vanille

Recette pour 12 Tapas



Description

Petite tartelette : sur un sablé Breton, une belle boule de crème mascarpone accompagnée de suprêmes d'agrumes vanillés et zestes de lime.

L'astuce du chef

Attention, prélevez les suprêmes au dernier moment idéalement, sinon ils vont perdre tout leur jus.

Le blanc qui reste sur les suprêmes apporte une amertume, et joue aussi sur l'esthétique.

Ingrédients

Sablé Breton

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 120 Gr Sucre
- 8 Gr Poudre à pâte
- 115 Gr Beurre demi-sel
- 150 Gr Farine

Crème de Tiramisu

- 160 Gr Fromage mascarpone
- 330 Ml Crème 35% à fouetter
- 60 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Suprêmes d'agrumes

- 2 Unité(s) Orange
- 2 Unité(s) Pamplemousse rose
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **360 F°**

Sablé Breton

À l'aide d'un mélangeur, faites mousser les jaunes d'œufs et le sucre quelques minutes. Ajoutez les

ingrédients secs tamisés en pliant avec une spatule. Finissez en incorporant délicatement le beurre fondu. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réservez-la au frigo.

Prenez les cercles, placez-les sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Remplissez les cercles à moitié, puis placez la plaque dans le four.

Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration du biscuit. Enlevez le cercle dès sa sortie du four, patientez 5 minutes, puis coupez-les en deux dans leur milieu.

Crème de mascarpone

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Réservez au froid.

Suprêmes d'agrumes

ATTENTION, ne réalisez pas cette opération trop à l'avance, vos suprêmes perdraient tout leur jus.

Pelez à vif l'orange et le pamplemousse, à l'aide du petit couteau, prélevez les suprêmes des agrumes. Assurez-vous que vous n'avez aucun blanc qui reste sur les suprêmes.

Grattez votre gousse de vanille, mélangez délicatement les graines de vanille dans un bol avec les suprêmes, pour ne pas les casser.

Montage

Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie. Réalisez une belle boule sur le sablé. Disposez autour et sur les côtés des suprêmes ici et là. Parsemez le dessert de zestes de lime.

Bon appétit!