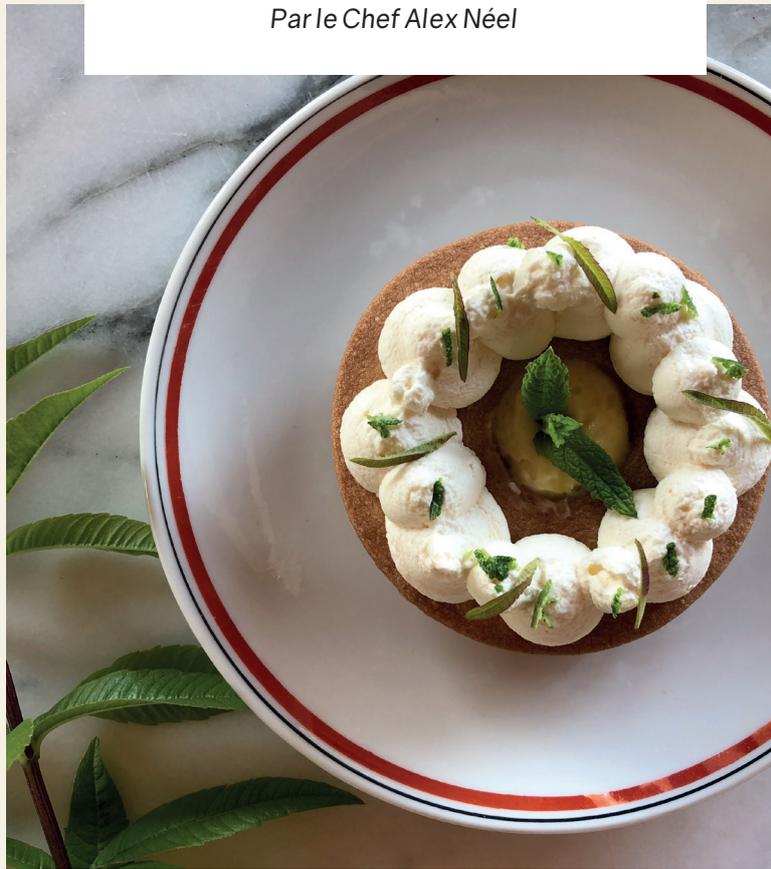


Tarte Citron crème montée verveine

Par le Chef Alex Néel



Divine tarte au citron meringuée ! La version du Chef Alex Néel a quelque chose de distingué, de gourmand, d'irrésistible; à vous de nous dire !

INGRÉDIENTS

Pour le Biscuit Mirliton :

90g de poudre d'amande
90g de sucre / 10g de miel
8g de maizena / 110g d'œufs
45g de jaune d'œuf

Pour la pâte sablée :

25g d'œuf / 1g de sel
125g de farine / 65g de beurre
65g de sucre glace

Pour la crème au citron :

160g d'œuf
125g de jus de citron
150g de sucre semoule
Les zestes d'1citron bio
1 feuille de gélatine
200g de beurre doux

Pour la crème crue infusée :

30cl de crème crue d'Isigny
15cl de crème liquide 35%
2 cuillères à soupe de sucre glace
10 feuilles de verveine citronnelle

PRÉPARATION

1ère étape : après avoir réalisé la pâte sablée, préparer le biscuit Mirliton. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, le miel, la maizena. Dans un autre saladier, battre les œufs entiers et les jaunes jusqu'à qu'ils deviennent moussants. Incorporer petit à petit les œufs moussants et les autres ingrédients. Couler l'appareil dans un cadre à entremet ou dans un plat rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur et cuire 170° pendant 6 mns. A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser des cercles de 80mm, effectuer un autre cercle de 30 mm au centre

2ème étape : pour la crème citron, déposer la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 20 min. Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre et les zestes du citron bio râpé. Puis ajouter le jus de citron et mélanger. Faire chauffer le tout doucement en mélangeant jusqu'à atteindre la température de 85 degrés.

Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement essorée. Laissez refroidir jusqu'à 60 degrés puis ajoutez le beurre froid coupé en morceaux petit à petit. Déposer la crème dans un récipient et filmer au contact. Réserver au frais au minimum 1 heure.

3ème étape : Pour la crème crue montée à la verveine, faire infuser la crème liquide tiédie et les feuilles de verveine pendant 30min, placer au frais pendant 20 min. Passer la crème infusée dans une passoire fine et monter en chantilly avec la crème d'Isigny.