



Recette réalisée par
YANN COUVREUR
Chef Pâtissier



LA TARTE MANDARINE THYM-CITRON

« Une composition fruitée et rafraichissante à déguster à la fin de l'hiver, agrémentée d'une touche herbacée qui marque une transition vers l'arrivée des beaux jours. »

Recette pour 1 tarte

Pâte sucrée

- Beurre : 60,00 g
- Sucre glace : 40,00 g
- Poudre d'amande : 12,00 g
- Sel : 0,20 g
- Œuf : 22,00 g
- Farine T55 : 95,00 g
- Total : 229 g

Dorure tarte

- Jaune d'œuf : 40,0 g
- Crème : 10,0 g
- Sucre : 5,0 g
- Total : 55 g

Agar mandarine thym citron

- Purée de mandarine : 100,0 g
- Purée de citron jaune : 100,0 g
- Sucre : 40,0 g
- Agar agar : 5,0 g
- Pectine 325NH95 : 3,0 g
- Zeste de mandarine : 1,0 g
- Thym citron : 1,0 g
- Total : 250 g

Crèmeux mandarine thym-citron

- (1) Purée de citron jaune : 35,0 g
- Eau : 16,0 g
- Pectine 325NH95 : 5,0 g
- (1) Sucre : 5,0 g
- Œuf : 62,0 g
- Jaune d'œuf : 41,0 g
- (2) Sucre : 50,0 g
- Purée de mandarine : 42,0 g
- (2) Purée de citron jaune : 42,0 g
- Beurre : 72,0 g
- Zeste de mandarine : 1,0 g
- Thym citron : 2,0 g
- Total : 373,0 g

Nappage mandarine

- Eau : 48,0 g
- Purée de citron jaune : 24,0 g
- Purée de mandarine : 24,0 g
- Sucre : 4,0 g
- Pectine NH : 4,0 g
- Nappage neutre PH : 220,0 g
- Total : 324,0 g

Meringue

- Blanc d'œuf : 50 g
- Sucre : 50 g
- Sucre glace : 50 g
- Total : 150 g

Décor

- Thym citron : 7 pcs
- Zeste de mandarine : 1 g
- Total : 8,0 g

Pâte sucrée :

A la feuille, crémier le beurre mou et le sucre glace préalablement tamisé. Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel. Corner puis mélanger de nouveau. Ajouter les œufs au fur et à mesure. Corner puis mélanger de nouveau. Ajouter la farine en 2 fois. Attention de travailler la pâte le moins possible. Passer la pâte au presse pâte, abaisser à 5,4, détailler des disques du diamètre du cercle à fonder. Foncer les tartes à la machine. Un fois foncées couper l'excédent au ras du cercle à l'aide d'un petit couteau d'office. Laisser reposer au frais puis cuire sur plaque avec silpain à 160°C pendant 13 minutes environ. Décercler, et une fois refroidies, dorer au pistolet puis enfourner de nouveau 6 minutes à 160C.

Agar :

Chauffer la purée à 40°C, verser en pluie la pectine sur la purée tout en fouettant. Cuire à ébullition pendant 5 minutes, ajouter l'agar agar puis mixer. Refroidir à 40°C. Mixer à froid avec les zestes et le thym citron.

Crèmeux mandarine thym-citron :

Dans un rondelle, réunir l'eau et la purée de citron (1), chauffer à 40°C puis ajouter en pluie le sucre (1) et la pectine. Porter à ébullition et maintenir cette ébullition pendant 1 minute environ en fouettant le mélange de manière à ne pas le faire accrocher. Au pasteuriser chauffer les œufs, les jaunes, les purées (2) et le sucre (2) à 85°C. Descendre le mélange à 60°C une fois cuit puis le débarrasser sur la purée pectinée cuite. Mixer les 2 masses puis mixer avec le beurre et les zestes ainsi que les herbes puis ajouter ce mélange à la masse totale. Pocher aussitôt.

Nappage :

Chauffer l'eau et les purées, ajouter la pectine et le sucre. Bouillir puis ajouter le nappage. Bouillir de nouveau.

Montage :

Pocher l'agar en petites boules. Bloquer en cellule. Dans les moules, pocher le crèmeux, ajouter l'insert agar et lisser. Bloquer en cellule. Dans les fonds de tarte, à la poche à douille, pocher le crèmeux sur les pourtours de la tarte. Ajouter la meringue. Lisser à ras avec l'agar. Souder le dôme sur la tarte, placer au congélateur quelques instants. Mettre au point le nappage (90°C), puis glacer les tartes. Décorer avec les feuilles de thym citron ainsi que quelques zestes de mandarines râpés à la microplane.