

RECETTE PÂTISSERIE

CITRONNIER

La génoise :

Chauffer dans une casserole 5 œufs avec 160 g de sucre en fouettant sans cesse entre 38 et 40 °C.

Verser ensuite dans le bol du robot et mousser (battre au ruban).

Beurrer un moule à manqué au beurre pommade et fariner légèrement.

Dans un cul de poule, mélanger délicatement la mousse obtenue avec 120 g de farine tamisée et 40 g de maïzena tamisée.

Cuire au four 200°C durant 20 minutes, laisser refroidir avant de le couper en deux.

La crème citron :

30 g de sucre – 30 g beurre – 20 g de jus de citron – zeste du citron.

Mettre dans une casserole le tout sur le feu, dès ébullition ajouter un œuf hors du feu, remettre sur le feu, à cuisson, passer au chinois et mettre au frais.

La mousse citron :

2 feuilles de gélatine – 50 g de citron – 120 g de crème citron – 300 g de chantilly

Monter 300 g de crème liquide en chantilly, ajouter une cuillère de sucre glace. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis essorer et chauffer un peu de jus de citron pour fondre la gélatine, ajouter le reste du jus de citron, ajouter la crème citron froide, ajouter un peu de crème chantilly, mélanger au fouet. Puis mettre le tout sur le reste de crème chantilly.

Mettre la mousse citron au milieu de la génoise et mettre au congélateur.



La meringue suisse :

100 g de blanc d'oeuf – 180 g sucre

Dans une casserole, mettre les blancs avec le sucre, mélanger au fouet sur le feu jusqu'à 38-40°C puis mettre au batteur.

Mettre la meringue autour du gâteau et dessus, faire la décoration sur le dessus, brûler au chalumeau.

S'il reste de la meringue, faire des rochers amandes, ajouter à la meringue des amandes effilées et une goutte de vanille liquide. Faire des petits tas à la cuillère et cuire four 130°C durant 30 minutes.



TARTE TATIN

250 g sucre – 80 g d'eau – 80 g beurre – une pâte feuilletée

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, faire un caramel en cuisson douce, nettoyer le contour de la casserole à l'aide d'un pinceau mouillé. Ajouter le beurre en un seul coup et hors du feu, remettre sur le feu jusqu'à obtention d'une couleur rousse. Chemiser un moule à manqué de 24cm de diamètre, mettre au préalable le moule au congélateur.

Couper 2,5 kg de pomme Golden en deux, éplucher et épiner. Placer les pommes debout dans le moule en serrant au maximum.

Cuire au four 200°C, mettre un lèche frite en dessous du moule, pour récupérer les coulures de caramel. Au bout de quarante minutes, couper une pâte feuilletée à la dimension du moule, piquer et mettre sur les pommes et cuire à nouveau 30 minutes.

