

Tartelette de citron macaronnée, gelée de coriandre, chocolat ivoire cristallisé

Recette pour 4 personnes



Description

Fond de macaron jaune, avec une crème de citron, gel de coriandre et citron. Finalisé avec des plaquettes chocolat blanc.

Ingrédients

Coque de macaron

- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 50 Gr Sucre
- 3 Gr Colorant jaune alimentaire
- 110 Gr Poudre d'amande
- 225 Gr Sucre glacé

Crème de citron claire

- 135 Gr Sucre
- 30 Gr Fécule de maïs
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 90 Ml Jus de citron
- 155 Ml Eau
- 15 Gr Beurre

Gelée de coriandre et citron

- 2 Botte(s) Coriandre fraîche
- 2 Unité(s) Citron
- 200 Gr Sucre
- 950 Ml Eau
- 12 Feuille(s) Gélatine

Plaquettes de chocolat blanc

- 150 Gr Chocolat blanc
- 1 Feuille(s) Rhodod

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Coques de macaron

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez les blancs d'œufs et une pincée de sel et montez-les en neige. Lorsqu'ils sont bien fermes ajoutez le sucre. Continuez de monter les blancs jusqu'à ce qu'ils se détachent du bord de votre récipient. Incorporez la meringue obtenue à la poudre et mélangez délicatement avec une spatule. Terminez en mélangeant plus rapidement et placez le tout dans une poche à pâtisserie. Dressez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin,

laissez-les croûter à l'air libre 5 à 8 minutes et faites-les cuire au four pendant 7 minutes, tournez les plaques dans le four puis ajoutez 6 minutes.

Crème de citron claire

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans l'ordre de la recette. Placez la casserole sur le feu et avec l'aide d'un fouet, mélangez la crème citron continuellement jusqu'à ébullition. Continuez la cuisson après l'ébullition pendant au moins 30 secondes. Passez la crème au citron dans un tamis, puis incorporez le beurre et la gélatine réhydratée. Réservez votre crème dans le frigo en la protégeant d'un papier film. Fouettez la crème avant de vous en servir si nécessaire, de manière à ce qu'elle soit bien lisse.

Gelée de coriandre et citron

Placez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide pour les réhydrater. Portez à ébullition l'eau et le sucre, avec le citron coupé en quatre. Hors du feu, ajoutez-y les feuilles de gélatine que vous avez au préalable bien serré dans vos mains. Mélangez bien l'ensemble pour les dissoudre, ajoutez ensuite la coriandre, puis posez un papier film dessus. Laissez infuser durant au moins 15-20 minutes, passez le tout dans un chinois étamine. Réservez dans un bac au frigo pendant idéalement toute une nuit. Ensuite coupez de jolis dés de gelée.

Cristallisation de chocolat blanc

Cristallisation du chocolat blanc (réalisation de la courbe des températures). Températures d'utilisations : Chocolat Blanc 27-29C. À l'aide de la feuille et du ruban Rhodod, étalez le chocolat à la spatule. Une fois cristallisé, cassez-le en morceaux.

Bon appétit!