

Les recettes du **LE POTAGER** Coudoux

TARTE CITRON, CHÂTAIGNE ET FIGUE :

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

1 / Pâte de la tarte :

- 150 g de farine de blé T45
- 100 g de farine de châtaigne
- 150 g de beurre
- 2,5 g de sel
- 95 g de sucre glace
- 32,5 g de poudre d'amandes
- 35 g d'oeufs entiers
- 1 gousse de vanille

2 / Dôme citron :

- 5 g de gélatine en feuille, soit 2,5 feuilles
- 300 g de jus de citron jaune non traités
+ les zestes
- 120 g de sucre semoule
- 6 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 150 g de beurre

3 / Crème amandes :

- 120g de beurre mou
- 2 oeufs
- 120 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de rhum brun
vanillé
- 120 g de poudre d'amandes

4/ Confit de Figues :

- 330 g de figues fraîches
- 150 g de sucre
- 6 g de pectine NH
(Alsa pour confitures)

5/ Glaçage miroir :

- 16 g de gélatine en feuille,
soit 8 feuilles
- 300 g d'eau
- 400 g de sucre semoule
- colorant jaune

6/ Noisettes torréfiées :

- 100 g de noisettes

7/ Dressage :

- 12 belles petites figues



Note

Cette recette réunit tous les ingrédients de l'automne.



Les recettes du LE POTAGER Coudoux

TARTE CITRON, CHÂTAIGNE ET FIGUE :



PRÉPARATION :

1/ Mélanger dans un récipient les farines, la gousse de vanille grattée, le sel et le beurre pommade jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Ajouter le reste des ingrédients puis mélanger jusqu'à ce que la farine disparaisse.

Emballer la pâte de film étirable et la placer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ, puis fonder les petits cercles de 8 cm de diamètre. Piquer les fonds et réserver les cercles foncés au réfrigérateur avant de les garnir.

2/ Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, verser le jus de citron, les zestes, le sucre, les jaunes et les oeufs entiers. Mélanger le tout et chauffer à feu doux sans cesser de remuer. La crème va s'épaissir doucement. Dès qu'elle prend une texture crémeuse, ajouter hors du feu la gélatine essorée. Bien mélanger l'ensemble. Laisser la crème refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre en morceaux. Mixer le tout au mixer plongeant pour bien émulsionner la crème.

Répartir la crème dans les demi-sphères en silicone et placer une nuit au congélateur.

3/ Préchauffer le four à 160°C. Travailler le beurre mou vivement dans un récipient. Ajouter les oeufs et une partie du sucre semoule. Mélanger de manière énergique puis ajouter le reste du sucre, le rhum et la poudre d'amandes. Mélanger au fouet sans que le mélange ne blanchisse (donc ne pas fouetter trop fort).

Garnir les fonds de tartes de crème d'amande aux 2/3 du bord, car à la cuisson, la crème va gonfler. Enfourner les tartelettes garnies au four préchauffé à 160°C durant 30 min environ. Réserver les tartelettes cuites à température ambiante afin qu'elles refroidissent suffisamment pour le dressage.

4/ Mixer les figues au blender, puis chauffer à 70°C la pulpe dans une casserole avec une partie du sucre. Ajouter ensuite la pectine NH avec le reste du sucre préalablement mélangés ensemble. Fouetter puis porter à ébullition 5 min pour réaliser une confiture. Laisser refroidir avant d'utiliser.

5/ Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le colorant (ajuster la dose pour que la couleur soit bien vive).

Dès la première ébullition, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger puis laisser refroidir le glaçage à 35°C pour l'utiliser.

6/ Concasser grossièrement les noisettes puis les torréfier sur une plaque perforée au four à 150°C durant 15-20 min.

7/ Sortir les tartelettes réservées au réfrigérateur. Garnir le dessus de la tarte d'une fine couche de confit de figue. Sortir les dômes au citron du congélateur et les démouler sur une grille, posée au-dessus d'un récipient. Lorsque le glaçage est à 35°C, le verser généreusement sur les dômes. Déposer les dômes citron sur les tartelettes. Masquer les côtés avec les noisettes torréfiées. Déposer en finition un quart de figue fraîche sur le dessus. Laisser remonter à température de dégustation 30 min au réfrigérateur.