



YANN BRY S

Meilleur Ouvrier de France



- TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON -

TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON



YANN BRYS

PÂTE SUCRÉE CITRON

Beurre	180 g
Farine ordinaire T55	280 g
Œufs	45 g
Tant pour tant	105 g
Sel fin	½ g
Sucre semoule	57 g
Citron jaune zesté	1

Sabler la farine avec le beurre en morceaux, ajouter le T.P.T., le sel et le sucre semoule. Incorporer l'œuf, mélanger légèrement puis homogénéiser la pâte et réserver au froid pendant 2 heures environ.

MARMELADE CITRON

Citron frais	250 g
Eau	Q.S.
Sel fin	2 g
Sucre semoule	100 g
Jus de citron jaune	20 g
Jus de citron vert	15 g
Zestes de citron vert	½ pièce
Jus de yuzu	5 g

Couper les citrons en morceaux, les blanchir à 2 reprises. A la 3ème reprises ajouter les jus et cuire 10 min à petite ébullition. Egoutter, laisser refroidir, ajouter le sucre et mixer au robot coupe

MOELLEUX COCO ET CITRON VERT

Pâte d'amande crue	213 g
Œufs	113 g
Citron Vert	1
Fécule	17 g
Coco Râpée	38 g
Blancs d'œufs	32 g
Sucre Semoule	11 g
Beurre	75 g

Mélanger la pâte d'amande avec l'œuf, ajouter la féculé de pomme de terre et le zeste de citron vert puis incorporer le blanc monté et le beurre fondu et la coco



TARTE TOURBILLON CŒUR DE CITRON



YANN BRY S

CRÈME CITRON YUZU

Jus de yuzu	70 g
Lait entier	30 g
Gros zestes de citron vert	2 pièces
Œufs	170 g
Sucre semoule	120 g
Beurre frais	170 g

Chauffer le jus de citron vert avec les zestes, chinoiser sur les œufs blanchis, avec le sucre, ajouter le jus de yuzu puis cuire jusqu'à liaison et refroidir. À 50 °C, incorporer le beurre en morceaux et mixer

MERINGUE YUZU

Blancs d'œufs	90 g
Sucre semoule	45 g
Trimoline	45 g
Jus de yuzu	7,5 g
Glucose	37,5 g
Gélatine poudre 200 bloom	1,5 g
+ eau	7,5 g

Monter le blanc d'œuf, ajouter le glucose et la trimoline puis le jus de yuzu tiédi avec la gélatine hydratée

NAPPAGE CITRON VERT

Nappage Marguerite	100 g
Zestes de citron vert	1/2
Colorant vert or	2 touches

Mélanger les ingrédients cités, réserver au froid.

PROCÉDÉ

Abaisser la pâte sucrée à 2 mm et foncer des cercles de 8 cm de diamètre. Garnir les fonds avec le moelleux citron vert et cuire dans un four à 165 °C pendant 18 minutes environ. Refroidir, décercler. Ajouter une fine couche de marmelade

FINITION ET PRÉSENTATION

Recouvrir la tarte avec de la crème citron vert. Pocher la meringue en surface en spirale puis la caraméliser sur le bord.

Décor : points de glaçage au cornet.

