



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.

