

Tarte citron vert - basilic (Jacques Genin)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 30g de poudre d'amandes
- 175g de beurre à température ambiante
- 60g d'œufs
- 2g de sel
- 310 de farine T55
- 3 œufs (environ 150g)
- 170g de sucre semoule
- 180g de jus de citron vert (entre 6 et 10 citrons)
- 200g de beurre doux

Préparation

1. Aujourd'hui une nouvelle recette de tarte au citron, mais une recette assez originale cette fois : une tarte aux saveurs de citron vert et de basilic, avec un bon équilibre entre douceur et acidité, avec les deux saveurs qui se retrouvent bien en bouche.
2. Cette recette est celle du pâtissier Jacques Genin, et je l'ai trouvée dans le magazine Fou de Pâtisserie (numéro 4) ainsi que dans le livre A la folie de Raphaële Marchal.
3. Je pense que je diminuerai un peu la quantité de sucre lorsque je referai cette tarte pour avoir un peu plus d'acidité, mais elle est déjà excellente comme ça !
4. Comme souvent dans les recettes de pâte sucrée, vous aurez (beaucoup) plus de pâte que nécessaire, il est bien sûr possible de congeler la pâte restante, elle sera déjà prête pour votre prochaine tarte !
5. Placer dans la cuve du robot muni de la feuille le sucre, la poudre d'amandes, la vanille et le beurre coupé en morceaux.
6. Mélanger, puis ajouter les œufs avant de mélanger à nouveau.
7. Ajouter enfin le sel et la farine, mélanger et former une boule.
8. Placer la boule au réfrigérateur minimum 3h, si possible toute une nuit.
9. Après le repos, étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé puis fonder le cercle.
10. Remettre au frais pour environ 1h30 pour que la pâte conserve bien sa forme à la cuisson.
11. Préchauffer le four à 160°C.
12. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.
13. Enfourner pour 20 à 25 minutes.
14. Astuce de Jacques Genin : pour que la pâte soit bien dorée uniformément, retirer le cercle à environ 13 minutes de cuisson.
15. Laver les feuilles de basilic avant de les ciseler.
16. A ce stade, j'ai mélangé le basilic avec le sucre pour laisser le sucre bien prendre le parfum du basilic, mais ce n'est pas obligé.
17. Placer le basilic et le sucre dans une casserole avec les œufs et fouetter le mélange.
18. Ajouter le jus de citron, mélanger à nouveau.
19. Mettre la casserole sur feu doux et remuer sans arrêt sans jamais dépasser la température de 84°C, au risque de voir les œufs coaguler.
20. Quand la crème a suffisamment épaissi, la retirer du feu.
21. Astuce de Christophe Michalak pour savoir si la crème a suffisamment pris : fouetter vivement

l'appareil, si la crème se fige immédiatement au moment où l'on retire le fouet, elle est prête !

22. Filtrer ensuite la préparation à l'aide d'un chinois, et la laisser reposer jusqu'à atteindre une température comprise entre 45 et 50°C.

23. Incorporer alors le beurre coupé en morceaux et mixer la crème à l'aide d'un mixeur plongeant pendant quelques minutes.

24. Réserver la crème au frais pendant minimum 3h, ou même pendant toute une nuit.

25. Montage : QS de chocolat blanc (facultatif) QS de zestes de citron vert J'ai pris l'habitude de toujours chablonner mes fonds de tarte avec du chocolat fondu afin de conserver tout le croustillant de la pâte sucrée, mais ce n'est bien sûr pas obligatoire.

26. Si vous le souhaitez, faire fondre le chocolat au bain-marie, puis étaler le chocolat fondu à l'aide d'un pinceau sur toute la surface de la tarte.

27. Faire refroidir le chocolat au réfrigérateur.

28. Ensuite, garnir le fond de tarte avec la crème, et lisser la surface avec une spatule.

29. Enfin, répartir des zestes de citron vert sur la tarte.

30. Réserver au frais avant dégustation.

31. Vous remarquerez qu'à la dégustation, cette crème est moins ferme que celle utilisée pour beaucoup de tartes au citron, mais c'était le résultat voulu par Jacques Genin, une crème très onctueuse et légèrement coulante ; si vous voulez une crème qui se tient mieux, vous pouvez bien sûr rajouter un peu de gélatine dans la crème au moment où vous la sortez du feu !

32. Voilà pour cette recette de tarte au citron qui sort de l'ordinaire !