

Recette de Aurélien Cohen, participant (et gagnant) du défi culinaire Facebook 2014

Ingrédients

Pâte sucrée amandes & huile d'olive :

- 120g beurre bien mou + 30g d'huile d'olive
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 gros œuf (au moins 65 g avec la coquille)
- 2 pincées de sel fin
- 1 grosse pincée de vanille en poudre
- 220 g de farine (T55)

Crème d'amande :

- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- 8 g de maïzena
- 2 œufs
- 6 g de rhum brun (ou d'Amaretto)
- le zeste d'un demi citron
- 250 g de framboises

Crème onctueuse au citron & huile d'olive :

- 200 g de sucre
- 4 citrons non traités (zeste et jus)
- 4 œufs
- 210 g de beurre + 40g d'huile d'olive

Dés de gelée de framboises :

- 225 g de coulis ou de purée de framboises (sans pépins)
- 25 g de sucre blanc
- 1 g d'agar-agar (ou de gélatine alimentaire)

Meringues françaises (meringues croustillantes) :

- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre
- quelques gouttes de jus de citron (2-3 gouttes)
- 1 pincée de sel

Préparation

Note : Vous pouvez réaliser la crème d'amande, la pâte à tarte, la crème au citron et les dés de gelée de framboises la veille. Ne laissant plus que la réalisation des meringues, la cuisson des fonds de tarte et le montage des tartelettes à réaliser le lendemain. Il sera ainsi plus facile de gérer les préparations.

Crème d'amande :

1. Mélangez tous les ingrédients un à un au batteur ou au fouet manuel.
2. Transvasez dans un bol et filmez au contact de la crème avec du papier cellophane. Réservez au réfrigérateur.

Pâte sucrée amandes & huile d'olive :

1. Coupez le beurre en dés et malaxez-le. Battez-le à l'aide de votre robot muni du batteur plat en forme de "K" (ou d'une fourchette) pour bien l'écraser. Incorporez les ingrédients, dans l'ordre, un à un (en tamisant sucre glace et poudre d'amande) et mélangez bien après chaque ajout. Vous devez obtenir une pâte bien homogène.
2. Mettez votre pâton de pâte dans une assiette, formez une boule de pâte puis écrasez-la un peu avec la paume de la main pour obtenir un disque épais de plusieurs centimètres. Filmez avec du papier cellophane puis placez au réfrigérateur au moins 2 heures (dans l'idéal, laissez reposer au frais une nuit pour éviter que les bords de la pâte ne s'affaissent pendant la cuisson).
3. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 ou 3 mm. Découpez des cercles de 4 à 5 cm de diamètre de plus que le diamètre de vos moules à tartelettes (ou cercles). Récupérez les chutes de pâte et réitérez l'opération (fariner, abaisser la pâte, découper). Vous devriez obtenir entre 6 et 8 disques de pâtes de 12 cm de diamètre. Mettez-les sur une feuille de papier sulfurisé posée par-dessus un plateau et placez-les au congélateur pendant 30 min (ou 1h au réfrigérateur).
4. Beurrez vos moules à tarte (ou cercles), placez les disques de pâte à tarte dans les moules et petit à petit, foncez (garnissez) vos disques de pâte et coupez le surplus de pâte qui dépasse du moule. Piquez les fonds de tarte avec une fourchette.
5. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur le fond de pâte, faites-le bien adhérer et remplissez de haricots sec ou de riz. Remettez la pâte au frais 5-10 min (plus si vous l'avez trop «réchauffée» en la manipulant) avant de glissez vos tartelettes dans le four chaud à 170°C pendant 12 min d'abord (jusqu'à une coloration bien dorée). Au bout de 12 minutes, retirez le papier sulfurisé et les poids.
6. Garnissez alors vos fonds de pâtes pré-cuits avec de la crème d'amande et 3 framboises par tartelettes. Ne remplissez pas jusqu'à ras bord laissez 2 millimètres car la crème va gonfler. Remettez au four pendant 12-15 min à 160°C (la crème doit être légèrement colorée sur le dessus).
7. Sortez du four et laissez refroidir.

Crème onctueuse au citron & huile d'olive :

1. Zestez puis pressez les citrons. Gardez le jus de côté.
2. Dans un cul-de-poule, versez le sucre et le zeste. Mélangez avec les doigts de façon à obtenir un sucre humide et parfumé. Ajoutez les œufs puis fouettez.
3. Préparez un baie-marie. Versez le jus dans le cul de poule. Placez le cul-de-poule sur la casserole d'eau frémissante. Faites cuire en remuant constamment avec votre fouet jusqu'à ce que la crème épaississe et atteigne 82°C (cela peut prendre une dizaine de minutes ou un peu plus).

Pour ceux qui n'ont pas de thermomètre, votre crème doit obtenir la consistance d'une mayonnaise et quand votre fouet creuse des sillons dans la crème, votre crème est à température.

4. Retirez du feu et laissez reposer la crème à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne 60°C (cela prend une dizaine de minutes aussi). Remuez de temps en temps. Pour faire diminuer plus vite la température, placez votre cul de poule dans un récipient rempli d'eau fraîche et de glaçons.

5. Ajoutez alors le beurre (à température ambiante !) coupé en dés puis mélangez et mixez bien le tout avec un mixeur plongeant.

6. Filmez au contact de la crème avec du papier cellophane et placez au réfrigérateur au moins 2 heures ou une nuit.

Dés de gelée de framboises :

1. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition tout en fouettant.

2. Retirez la casserole du feu puis coulez la gelée sur un demi centimètre d'épaisseur dans un cadre à pâtisserie posé sur un support plat et recouvert de papier sulfurisé.

3. Placez au réfrigérateur et laissez prendre au moins 1 heure (ou plus si vous préparez ça la veille).

4. Au moment où vous dressez vos tartelettes, taillez des petits cubes d'un demi centimètre de côté et réservez pour la finition des tartelettes.

Meringues françaises :

1. Séparez les blancs des jaunes et laissez reposer les blancs à température ambiante pendant 1 heure dans un récipient recouvert d'un linge : ce n'est pas obligatoire, mais vous mettez toutes les chances de votre côté pour obtenir des blancs en neige bien volumineux.

2. Vérifiez que les fouets et le saladier sont propres (sans trace de gras).

3. Pesez bien évidemment le sucre avant de commencer à monter pour ne pas vous arrêter pendant que vous fouettez vos blancs. Préchauffez votre four à 80°C.

4. Versez les blancs dans un saladier avec le sel.

5. Commencez à fouetter les blancs au batteur électrique.

6. Lorsque les blancs deviennent mousseux, versez le sucre petit à petit.

7. Ajoutez ensuite les gouttes de citron.

8. Cessez de fouetter lorsque les blancs sont bien fermes. Lorsque vous sortez vos fouets de la meringue, des pics (becs d'oiseaux) doivent se former.

9. Déposez du papier sulfurisé sur une plaque allant au four.

10. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe, réalisez des petites boules de meringue. Veillez à bien espacer chaque meringue.

11. Enfournez pour 1h30 dans la partie basse du four. Toutes les 20 minutes, entrouvrez la porte du four pour que la vapeur s'échappe.

12. Pour savoir si les meringues sont cuites, essayez d'en décoller une. Si elle se décolle parfaitement bien et que le dessous est cuit, la cuisson est finie. Sinon, laissez cuire encore un peu et réessayez.

13. En fin de cuisson, laissez la porte entrouverte (en intercalant une cuillère en bois) et laissez les meringues refroidir en même temps que le four.

14. Décollez les meringues délicatement et réservez-les le temps de procéder au montage des tartelettes.

Attention : les meringues vont se ramollir au contact de la crème de citron. Ne déposez donc les meringues sur les tartelettes que juste avant de les servir ou de les manger. Entre temps, pour les conserver, mettez-les dans un tupperware fermé et laissez-le dans la cuisine, pas dans le réfrigérateur.

Montage :

1. Versez votre crème au citron dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm de diamètre et dressez boules de crème sur la surface des fonds de tartelettes à la crème d'amande.

2. Déposez une framboise au centre des tartelettes.

3. Disposez harmonieusement quelques meringues croustillantes et quelques cubes de gelée de framboises.

Rappel : Si vous ne les dégustez pas tout de suite, ne disposez pas les petites meringues, attendez la dernière minute pour les disposer sur les tartelettes.

4. Conservez au frais dans des tupperwares hermétiques