

# Atelier de Goût

PHILIPPE CONTICINI

*Gâteaux d'émotions*

PARIS

## *Tartelette pour les rois*

### *Pâte sucrée*

#### Ingrédients :

- 125 gr de beurre mou (sorti deux heures à l'avance)
- 30 gr de poudre d'amande
- 120 gr de sucre glace
- 1 œuf
- Le zeste d'un citron vert et demi ou de 2 petits citrons jaunes
- 2 gr de fleur de sel
- 250 gr de farine T55

Tous les ingrédients doivent être à la même température.

#### Déroulé :

Dans un bol, pétrissez, à vitesse lente, le beurre pommade (sorti préalablement du réfrigérateur 1h30 avant) à l'aide d'une "feuille" (accessoire du robot), puis crèmez-le, en

*incorporant le sucre glace, de manière à obtenir une texture crémeuse.*

*Ajoutez les zestes de citron, puis la poudre d'amande. Mélangez de nouveau, en veillant à bien racler les parois du bol pour bien ramener la pâte vers le centre de la cuve.*

*Ajoutez alors l'œuf puis la farine et le sel préalablement mélangés.*

*Attention : à partir du moment où vous avez incorporé la farine, le mélange doit se faire en deux fois et très rapidement.*

*Terminez en frasant (écrasant) la pâte très fortement, avec la paume de votre main en trois ou quatre ultimes mouvements. Ramenez l'ensemble de la pâte avec votre corne et en vous farinant les mains, décollez la pâte petit à petit et formez une petite boule.*

*Couvrez avec du film alimentaire, puis mettez le tout au réfrigérateur pendant trois ou quatre heures afin de que se développent un maximum d'arômes, le mieux étant de le faire la veille*

### **Confit de citron**

#### Ingrédients :

- 360 gr de jus de citron
- 215 gr de sucre semoule
- 145 gr d'écorces de citron

#### Déroulé :

- Lavez les citrons, puis, à l'aide d'un économe, prélevez les écorces du citron en laissant le minimum de blanc, source d'amertume excessive.
- Plongez-les alors dans une petite casserole remplie d'eau à moitié, puis portez le tout à ébullition pour les faire blanchir. Videz la casserole en passant le tout à travers une passoire, puis renouvelez l'opération deux autres fois.
- Dans une casserole, faites cuire ces écorces de citron avec le jus de citron et le sucre, à feu moyen (léger bouillon), pendant 40 à 50 min.
- Quand l'ensemble est suffisamment réduit- il ne reste plus alors que quelques cuillères à soupe de jus, mixez le tout à chaud dans un robot.

### **Glace royale au citron jaune**

#### Ingrédients :

- 30 gr de blancs d'œufs
- 15 gr de jus de citron vert

- 205 gr de sucre glace
- 2 gr de fleur de sel

Procédé :

- mélanger tous les ingrédients ensemble au fouet

**Réalisez la crème pâtissière**

Ingrédients :

- 300 gr de lait demi-écrémé
- 48 gr de jaunes d'œufs
- 15 gr de maïzena
- 13 gr de farine T55
- 19 gr de sucre semoule
- 1 gr de gousse de vanille
- 12 gr de rhum brun
- 408 gr Total**

Déroulé :

- Dans une casserole, portez à frémissement le lait avec la vanille fendues et grattées.
- Dans un cul de poule, mélangez les jaunes avec le sucre puis incorporez la farine et la maïzena.
- Retirez les gousses de vanille de la casserole, ajoutez le rhum puis versez le lait chaud sur les jaunes, mélangez à l'aide d'un fouet puis remettez le tout à cuire dans la casserole.
- Débarrassez la crème, filmez-la au contact et placez-la au réfrigérateur.

**Réalisez la crème frangipane**

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 255 gr de poudre d'amande
- 172 gr de sucre glace
- 152 gr d'œuf
- 35 gr de rhum brun
- 400 gr de crème pâtissière
- 1164 gr Total**

### Déroulé :

- Dans un cul de poule, mélangez la crème pâtissière avec le rhum.
- Dans la cuve du batteur et à la feuille, crèmez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amande puis les œufs et enfin la crème pâtissière.

### **Montage de la tarte :**

- Foncer un fond de pâte sucrée 2mm d'épaisseur dans un cercle beurré de diamètre 7 cm
- Mettre 1 gr de confit citron au centre à l'aide d'une poche à douille
- Garnir avec 50 gr de crème d'amande et lisser à l'aide d'une cuillère
- Mettre 1 gr de confit de citron au centre de nouveau
- Mettre un tout petit peu de dorure sur les bords de la tarte à l'aide d'un pinceau
- Disposer un disque de pâte sucrée 1 mm d'épaisseur sur le dessus de la tarte (il faut qu'il dépasse légèrement)
- Presser la pâte avec le pouce de façon à souder et couper le disque de pâte sur la tarte
- Chasser l'air et finir de fermer la tarte
- Mettre 6 gr de glace royale au citron vert et étaler à l'aide d'une petite spatule en tirant le plus possible la glace royale
  
- Passer le pouce sur tout le tour de la tarte afin d'enlever 5mm de glace royale
- Placer 3 bandelettes de 6mm de large de pâte sucrée d'épaisseur 2 mm sur le dessus de la tarte (une au centre et une de chaque côté)
- Placer 3 autres bandelette mais de façon à obtenir des losanges
- Parsemer avec des zestes de citron jaunes et des amandes concassées caramélisée
- Cuire à 170°C pendant environ 25 minutes
- Démouler et laisser refroidir sur une grille