

## La tarte menthe citron



Pour environ 12 tartellettes de 7cm de côté (Moule utilisé : Déco de Pavoni)

### Pâte sucrée citron :

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
250g farine  
1 zeste de citron  
50g œufs

Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Etaler la pâte sucrée à 2mm entre deux feuilles, découper des carrés de 7cm de côté. Cuire à 165°C au four ventilé pendant environ 10 minutes.

### Biscuit Joconde :

165g sucre  
165g poudre d'amandes  
200g œufs  
50g farine  
35g beurre  
135g blancs d'œufs  
35g sucre

Monter au ruban au batteur les œufs, le sucre, la poudre d'amande et la farine.  
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35g de sucre.  
Fondre le beurre  
Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter le beurre fondu, couler sur plaque puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

### Crèmeux Citron :

100g jus de citron  
5g zeste de citron  
165g sucre  
15g poudre à crème  
135g œuf  
85g beurre  
35g couverture ivoire  
11g masse gélatine

Faire bouillir le jus de citron et les zestes.  
Verser sur les œufs blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire comme une pâtissière.  
Refroidir la crème à 40°C.  
Émulsionner la crème avec le beurre, la couverture ivoire et la gélatine à l'aide d'un mixeur.  
Mouler les inserts et surgeler.

### Bavaroise menthe :

135g lait entier	Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et la menthe, laisser infuser 2 heures.
65g crème UHT	
9g poudre de lait	Blanchir les jaunes avec le sucre.
20g menthe ciselée	Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
75g sucre	Refroidir directement à 30°C et ajouter la crème montée.
20g jaunes	Utiliser directement.
45g masse gélatine	
200g crème montée	

### Glaçage jaune :

125g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
300g sucre	Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
187g glucose	Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
250g crème	
93g poudre de lait	Ajouter le colorant de votre choix.
88g masse gélatine	Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
125g glaçage neutre	Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.
75g huile d'olive	
Qs. colorant jaune	

### Velours vert :

100g couverture ivoire	Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, ajouter le colorant, mixer puis filtrer, pulvériser directement.
100g beurre de cacao	
Qs. colorant vert	

### Montage :

Réaliser un montage à l'envers : Pocher la mousse au fond du moule « Déco » de Pavoni, déposer le crémeux citron surgelé, pocher la mousse à 50% du moule, déposer un carré de biscuit puis surgeler.

Avec le reste de mousse, mouler des quenelles puis surgeler.

Glacer les entremets à l'aide du glaçage jaune chauffé à 35°C puis pulvériser les quenelles à l'aide de l'appareil à pistolet vert chauffé à 35°C.

Déposer sur les fonds de tartes, positionner une quenelle au centre, quelques feuilles de menthe puis quelques morceaux de feuille d'or.

