

ETAPE 4

— Crèmeux au —
citron vert, purée de
mangue en gelée



Pour 6 tartelettes

- 140 g de beurre pommade
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1/2 gousse de vanille
- 5 grosse mangues bien mûres
- le jus de 2 citrons verts
- 60 g de cassonade
- 12 feuilles de menthe
- 2 g d'agar-agar
- 2 citrons verts
- 1 citron vert
- 110 g de jus de citron
(l'équivalent de 3 citrons verts
et d'un citron jaune)
- 3 oeufs
- 150 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine
- 100 g de beurre demi sel
pommade
- 60 g de beurre doux pommade

Étape 1 : Le fond de tarte

- Travaillez le beurre pommade et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Ajoutez l'œuf et mélangez légèrement.
- Ajoutez ensuite la farine, la poudre d'amandes ainsi que les graines d'une demi gousse de vanille.
- Travaillez légèrement le mélange jusqu'à obtenir une boule de pâte légèrement collante.
- Filmez en boule puis placez au réfrigérateur au moins une heure (la pâte ne s'étalera bien que si elle est froide).
- Étalez votre pâte à tarte et chemisez vos moules à tartelettes. Faites cuire à blanc pendant environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Les fonds de tartes sont cuits lorsque la pâte a pris une jolie coloration.
- Sortez les fonds de tarte du four et laissez-les refroidir.





Pour finir sur une note
FRAICHE
& EXOTIQUE

Étape 2 : La purée de mangue en gelée

- Pendant ce temps, préparez la purée de mangue. Épluchez les mangues et coupez-les en morceaux. Déposez-les dans le bol d'un blender avec la cassonade, le jus de citron et la menthe. Mixez le tout jusqu'à obtenir une purée un peu épaisse.
- Placez le mélange dans une casserole et faites chauffer. Lorsque le mélange est chaud, ajoutez l'agar-agar et cuisez encore 2 minutes.
- Sortez la casserole du feu et versez la purée de mangue dans des bacs à glaçons en forme de bâtonnets. Laissez refroidir puis placez au congélateur jusqu'à ce que le mélange soit bien pris.

Étape 3 : Le crémeux au citron vert

- Zestez les 2 citrons vert et le citron jaune, et pressez les citrons pour obtenir 110 g de jus.
- Faites tremper la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- Dans une casserole faites chauffer à 85° le jus de citron, les zestes, le sucre et les œufs préalablement battus. Remuez sans arrêt. Dès que la consistance a épaissi, retirez la casserole du feu et incorporez la gélatine préalablement essorée au fouet.
- Laissez refroidir quelques minutes (la préparation doit avoisiner les 60°C) ajouter petit à petit le beurre doux et le beurre demi-sel pommade à l'aide d'une fouet.
- Garnissez vos fonds de tarte à ras de ce crémeux puis placez au réfrigérateur le temps que la crème se fige.
- Lorsque la crème est bien prise, démoulez les bâtonnets de purée de mangue et coupez les en morceaux de différentes tailles pour qu'ils recouvrent entièrement vos tartelettes.
- Décorez d'une demi tranche de citron vert, de quelques zeste et d'une feuille de menthe.
- Placez au frais jusqu'à la dégustation.

