

TARTE CITRON
ET CAVIAR OSCIÈTRE



Gabriel
GABRIEL

TARTE CITRON ET CAVIAR OSCIÈTRE



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 10 PIÈCES

POUR LA PÂTE SUCRÉE **DLC J+4**

1 gousse de vanille
245 g de farine T55
142 g de beurre pommade
75 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel
1 œuf

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille et la fleur de sel. Ajouter les œufs puis la poudre d'amande. Terminer par ajouter la farine. Étaler à 2mm d'épaisseur et foncer un cercle à tartelette. Enfourner sur Silpain 17 minutes à 150°C.

POUR LA MERINGUE **DLC J+3**

100 g de blanc d'œuf
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace

Monter les blancs et serrer au sucre semoule. Terminer avec le sucre glace tamisé. Étaler à travers un chablon pétale MoldBrothers et cuire 2 heures à 80°C.

POUR LE CRÉMEUX CITRON GINGEMBRE **DLC J+3**

235 g de sucre semoule
232 g d'œuf
5 g de gingembre frais râpé
5 g de zeste de citron
160 g de jus de citron jaune
325 g de beurre
37 g de masse gélatine

Infuser le gingembre dans le jus de citron chaud durant 30 minutes puis filtrer. Repeser le poids initial de jus de citron si besoin. Procéder comme une crème pâtissière puis ajouter le beurre et la masse gélatine.