

Paris-Brest et Tarte aux citrons

Amélie Dubois



Le Paris-Brest

Pâte à choux :

- Dans une casserole verser eau, lait entier, beurre et sel.
- Fondre le beurre et porter à ébullition
- Hors du feu ajouter la farine en une fois
- remettre sur feu pour dessécher la panade.
- Débarrasser dans un saladier puis ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Réaliser une couronne puis dorer à l'aide d'un pinceau.
- Recouvrir d'amandes effilées et enfourner à 180°C pendant 45 minutes, la pâte doit être bien dorée.



Crème Mousseline :

- Dans une casserole, verser lait entier, la moitié du sucre, vanille et chauffer à feu doux.
- Blanchir le reste du sucre avec les jaunes d'œufs, puis ajouter la maïzena.
- Une fois le lait chaud, verser un tiers sur le mélange précédent et mélanger.
- Reverser le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement.
- Filmer au contact et laisser complètement refroidir.
- Une fois la crème refroidie, la retravailler au batteur puis ajouter le beurre pommade en deux fois et enfin le praliné.
- Filmer au contact et réserver 30 minutes avant le montage.

Meringue Italienne

Meringue italienne :

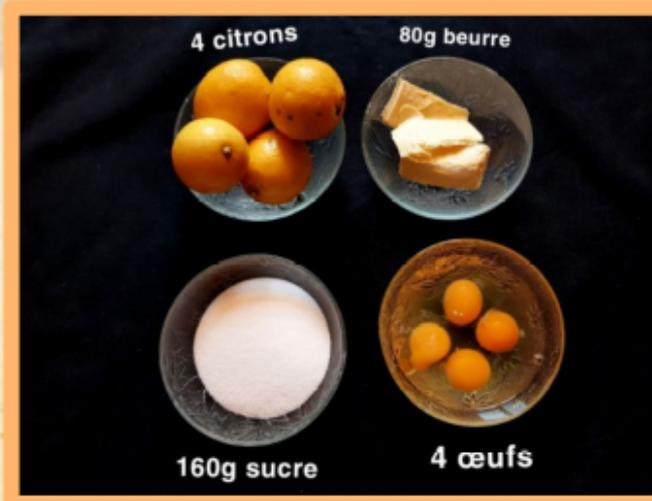
- Verser le sucre et l'eau dans une petite casserole.
- Cuire à feu doux à l'aide d'une sonde et sans remuer jusqu'à 115°C.
- Une fois le sirop à 111°C, Monter les blancs d'œufs au batteur à l'aide du fouet.
- Lorsqu'ils sont bien fermes, sans arrêter le batteur verser le sirop à 115°C en filet dans la cuve du batteur.
- Fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.
- Enfin pocher sur les tartes à l'aide d'une douille cannelés ou saint honoré.



La Tarte Au Citron

Pâte sablée citronnée :

- Fondre le beurre
- Mélanger, farine, sucre glace, sel et les zestes de citron dans un batteur muni d'une feuille.
- Ajouter le beurre fondue bien chaud puis mélanger sans corser la pâte.
- Pocher la pâte dans des cercles à tarte de 12 cm de diamètre et 2 cm de hauteur à l'aide d'une poche à douilles ou directement avec une cuillère.
- Laisser puis cuire à 180°C pendant 17 minutes.
- Décercler puis réserver.



Crème citron :

- Dans un saladier, battre les œufs puis y ajouter le sucre et le jus de citron.
- Dans une casserole, fondre le beurre puis l'ajouter au mélange œufs, sucre et jus de citron.
- Cuire à feu doux en remuant jusqu'à épaississement.
- Refroidir complètement.
- Recercler la pâte sablée citronnée et y répartir la crème citron .
- Laisser au frais environ 3 heures.
- Pocher la meringue.