



LE JOURNAL DE JULIEN BINZ
Presse Gastronomie
Sujet : Tarte au Citron et au Kiva
Citron 60° Wolfberger part Hugues
Pouget
Audience : 260 000 V.U.

Accueil > Le journal du chef > Recettes de chefs



Accueil



Envoyer à un ami



Version imprimable



Partager



Tarte au Citron et au Kiva Citron 60° Wolfberger part Hugues Pouget

Tarte au citron et au Kéva citron 60° Wolfberger, une recette signée par Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier, Champion de France des desserts 2003.

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, Hugues Pouget débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier

Temps de préparation : 3 heures de travail + 1 nuit de temps de repos

INGRÉDIENTS Pour 2 tartes de 6 personnes

Pour la pâte sucrée (500 g de pâte)

225 g de farine
25 g de poudre d'amandes
120 g de beurre doux à température ambiante
75 g de sucre glace
40 g d'œuf
2 g de sel

Pour la crème d'amandes

30 g de beurre doux
30 g de sucre
40 g de poudre d'amandes
30 g d'œuf

Pour le crémeux citron

80 g de jus de citron jaune
90 g d'œuf
100 g de sucre semoule
120 g de beurre doux
3 g feuille de gélatine
15 g de Kéva citron 60° Wolfberger
Zestes d'1 citron jaune

Pour la meringue

60 g de blanc d'œufs
60 g de sucre semoule
60 g de sucre glace
Zestes d'1 citron jaune

Pour la gelée Kéva citron

200 g d'eau
20 g de sucre semoule
50 g de Kéva citron 60° Wolfberger
5 g de feuille de gélatine



PRÉPARATION

Réaliser la pâte sucrée la veille, la gelée et les meringues

La veille

De la pâte sucrée (utiliser la moitié de la pâte et garder l'autre au congélateur pour une utilisation future)

Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.

Ajouter l'œuf. Ajouter les poudres. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Filmer la préparation et réserver au frais.

De la gelée Kéva citron

Chauffer l'eau et le sucre sans faire bouillir.

Hors du feu, ajouter le Kéva citron 60° Wolfberger et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et égouttée.

Couler sur une épaisseur de 1 cm.

Mettre au frais.

De la meringue

Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre semoule. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter le sucre glace en pluie en mélangeant à l'aide d'une maryse.

Pocher des grosses gouttes de tailles différentes sur une plaque avec du papier cuisson à l'aide d'une poche à douille.

Saupoudrer de sucre semoule et cuire à four 100°C pendant 3 heures.

Les conserver au sec.



PRÉPARATION

Le jour j

Étaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2 ou 3 mm et l'étaler sur un cercle ou un moule de 22 cm de diamètre.
Faire cuire à blanc dans un four à 150°C une quinzaine de minutes.

De la crème d'amandes

Mettre le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes. Ajouter les œufs.

Une fois l'obtention d'un mélange homogène, le pocher dans le fond de pâte précuit. Remettre au four 4 minutes à 210° chaleur tournante.

Laisser refroidir à température ambiante.

Du crémeux citron

Dans une casserole, mélanger le jus de citron, le sucre, les œufs à feu moyen. Donner une ébullition et retirer du feu.
Ajouter le beurre, les feuilles de gélatine égouttées, les zestes de citron et le Kéva citron 60° Wolfberger

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Lorsque la crème est à température ambiante, garnir la tarte avec le crémeux en laissant 3mm pour la gelée Kéva citron 60° Wolfberger.

Garder au congélateur pendant 2 bonnes heures.

Au bout de 2 heures, lorsque le crémeux est devenu consistant, couler la gelée tiède sur le crémeux et disposer les meringues et les zestes de citron jaune.

Kéva Citron Wolfberger

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva Citron est une exclusivité Wolfberger.

Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Plus de renseignements www.wolfberger.com

FACEBOOK

www.facebook.com/vinsWeguisheim

TWITTER

[@wolfberger_fr](https://twitter.com/wolfberger_fr)

INSTAGRAM

www.instagram.com/wolfberger_officiel/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération