



La tarte au citron yuzu de Stohrer
La recette de Jeffrey Cagnes, chef pâtissier de la Maison Stohrer

Recette pour 2 tartes de 22 cm pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte sucrée à la crème

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- 50 g de crème fraîche
- 160 g de farine
- 2 g de poudre à lever
- 4 g de zeste de citron râpé
- 3 g de vanille liquide

Pour l'appareil citron

- 194 g d'œufs
- 146 g de sucre semoule
- Le zeste de 3 citrons
- 165 g de jus de citron
- 291 g de beurre
- 4 g de gélatine de poisson

Pour le confit de citron vert

- 200 g de jus de citron vert
- 100 g de sucre semoule
- 8 g de pectine NH
- 1 gousse de vanille

Pour la ganache montée au yuzu

- 90 g de couverture ivoire
- 3 g de gélatine
- 330 g de crème 35%
- 75 g de jus de yuzu

La pâte sucrée à la crème

1. Crém^{er} le beurre pommade avec les zestes, la crème fraîche et le sucre glace.
Ajouter la crème d'amande.
Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever sans trop travailler la pâte.
2. Amalgamer le tout et fraser cette pâte sans lui donner d'élasticité.
Réserver au frigo avant emploi pour raffermir la pâte. Foncer un cercle à tarte et piquer le fond.
3. Cuire à 160°C pendant 20 min.

L'appareil citron

1. Mélanger tous les ingrédients exceptés les zestes et le beurre.
2. Pocher à feu doux.
3. Faire fondre le beurre dans l'appareil hors du feu.
4. Verser dans un fond de pâte sucrée cuit à blanc.

Le confit de citron vert

1. Dans une casserole, mélanger la moitié du sucre, le jus de citron vert et la vanille.
2. Porter à ébullition et y incorporer l'autre moitié du sucre préalablement mélangé avec la pectine.
3. Porter une 2^{ème} fois à ébullition, mixer puis réserver.

La ganache montée au yuzu

1. Dans une casserole, faire bouillir la crème puis la verser en 3 fois sur le chocolat blanc et la gélatine.
2. Puis y ajouter le jus de yuzu.
3. Mixer et réserver minimum 12h.
4. Dressage
5. Dans le fond de tarte, couler le confit puis recouvrir de crème citron.
6. À l'aide d'un batteur faire monter la ganache yuzu puis pocher avec une douille unie de 10 des petites boules sur un plaque.
7. Réserver au congélateur une heure.
8. Démouler puis déposer ce disque retourné sur la tarte.