



# Tarte Mojito



## Ingrédients :

**Crèmeux Mojito** (a préparer la veille, c'est préférable)

160 g de purée Mojito (\*)

1 citron vert

3 œufs

150 g de sucre semoule

1 feuille de gélatine

180 g de beurre coupé en dés.

## Fond de tarte sablé breton

(pour cadre rectangulaire 30x11 cm)

2 jaunes d'œufs

85 g de sucre semoule

100 g de beurre mou (pas fondu)

135 g de farine

1 pincée de sel ou fleur de sel

6 gr de levure chimique

## Gelée de Mojito

Pour la gelée :

25 cl de purée Mojito(\*)

Le jus et le zeste d'un demi-citron vert

2 gr d'agar agar

Pour des cubes :

25 cl de purée Mojito (\*)

5 g d'agar agar

Dressage et Décoration : 25 g de chocolat blanc, 1 citron vert et de petites feuilles de menthe fraîche.

\* Purée citron vert menthe (Coté Saveurs) achetée à Métro.

## Recette

### Crèmeux au Mojito (a préparer la veille)

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau bien froide. Zester le citron vert avec une râpe dans une casserole, ajouter le jus du citron, la purée de Mojito, le sucre et les œufs fouetter puis amener tout en remuant au fouet la préparation à 85°C. Sortir du feu, ajouter la gélatine bien essorée et fouetter jusqu'à dissolution complète de celle-ci. Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 45°C. Incorporer alors le beurre petit à petit tout en mixant avec le mixeur plongeant. Laisser refroidir et réserver au frais.

### Gelée de Mojito :

Au début je voulais obtenir des cubes de gelée mais je pense que j'ai mal dosé l'agar agar d'autant plus que la purée est très acide. Quelques soit le résultat que vous voulez obtenir le procédé est le même, c'est juste le dosage d'agar agar qui change. Porter à ébullition : la purée de fruits, le jus et le zeste de citron, lorsque le mélange arrive à ébullition verser l'agar et fouetter le mélange tout en maintenant l'ébullition pendant environ 1 minute. Versez ce mélange dans un plat carré et laisser prendre au frais.

### Sablé breton

Faire blanchir au fouet le sucre semoule et les jaunes d'œufs dans un cul de poule, jusqu'à ce que le mélange ai doublé de volume. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une spatule. Lorsque la préparation est homogène, tamiser la farine, le sel et la levure au-dessus de celui-ci. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Abaisser cette pate dans le cadre, filmer au contact et réserver au réfrigérateur (environ 30 mn). Préchauffer le four à 170°. Lorsque la pâte a reposée, enfournez environ 30 mn.

### Dressage :

Faire fondre le chocolat blanc et en recouvrir le fond de tarte à l'aide d'un pinceau (cela permet d'imperméabiliser le biscuit). Lorsque le chocolat a durci, dresser des boules de crèmeux citron (à l'aide d'une poche à douille petit four cannelé pour moi assez gros diamètre) sur le fond de tarte sablée. Déposer soit la gelée de Mojito avec une poche à douille soit les cubes (coupés au préalable) harmonieusement. Râper le zeste de citron vert sur le dessus et planter quelques feuilles de menthe.

