

La forêt enneigée

Bonjour à tous et toutes,

Cette année avec le nécessaire distancié, point de gros gâteau partagé pour les fêtes de fin d'année. Mais on s'est entendus dans la famille élargie pour cuisiner le même (en vidéoconférence façon « tous en cuisine ») et partager la dégustation même à distance de moment. Cependant, choisir un gâteau susceptible de plaire au goûts de 4 familles n'a pas été du plus aisé : Bûche ou pas bûche, glace ou un gâteau, avec ou sans chocolat, crème de marron ou non.. Pour converger tous ensemble, on a fini par se raccrocher au « top 3 desserts favoris » pour arriver sur un point commun : la tarte au citron meringuée. Conclusion « *Florence, ta mission pour trouver un dessert de Noël inspiré de la tarte au citron » et réalisable en vidéo-conférence par des cuisiniers (très amateurs) de la famille.* » OK chef(s).

Revisiter la tarte au citron, ce n'est pas très compliqué car nombre de recettes existent sur le net. La bonne idée est venue du magazine Saveur (noël 2020), qui proposait un dessert avec des « sapins » en meringue, avec une base de sablée. Ce concept m'a donc inspiré mon dessert Noël citron a.k.a. « la forêt enneigée » avec :

- une base de biscuit sablée réalisable à la main:
- une crème fouettée citronnée, avec un peu de ricotta pour la fraîcheur
- un confit de citron bien pêchu
- et enfin les meringues en forme de sapin pour la forêt.

Seule difficulté : la forme de sapin aux meringues à l'aide d'une poche à douille. Au mieux tous les cuisiniers amateurs de la famille y arriveront. Au pire, on sera tous bons pour une bonne tranche de rigolade en visio-conférence avec de la

meringue sur tous les tabliers. Ce n'est pas plus mal

Voilà, Voilà la genèse de cette forêt enneigée.. J'ai (crash) testé la recette courant novembre, un peu inquiète car ma cuisine actuelle n'est pas du tout adaptée à la pâtisserie. Et puis tout c'est bien fait. – Il y a juste les sapins en meringue qui se sont pris un coup de vent et penchent un peu, faute aux tempêtes dans le Gers. – A la dégustation, c'était un vrai régal. On retrouve toute la gourmandise que l'on aime dans les desserts. Côté texture : du croquant (le sablé), du fondant (les meringues), du crémeux (la crème citronnée). Côté saveurs : le crémeux du beurre, le peps du confit de citron (une pépite celui-là). J'ai dores et déjà hâte de le refaire à Noël.

En attendant Noël, je partage la recette avec vous et vos proches. J'espère que cela vous inspirera

- LA FORÊT ENNEIGÉE -





La forêt de sapins enneigée (Dessert Noël citron)



Un dessert Noël citron facile à réaliser et visuellement très joli : la forêt enneigée. Un dessert idéal pour les amateurs de citron et les petits comités

Pour 4 à 6 personnes :

Pour le sablé aux amandes

- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs ((les jaunes))
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le confit de citron :

- 2 citrons ((zestes et jus))
- Sucre (à moitié du poids du jus de citron)

Pour la crème chantilly citron :

- 2 citrons ((zestes) (3))
- 250 g de crème entière (30% min (1))
- 150 g de ricotta
- 40 g de sucre

Pour les meringues:

- 4 blancs d'œufs ((issus des œufs des sablés))
- 240 g de sucre

Étape 1 : le confit de citron [à l'avance]

1. Récupérez les zestes et le jus des citron séparément.
2. Pesez le jus des citrons. Pesez en sucre la moitié du poids du jus de citron.
3. Dans une casserole, disposez sucre, zestes et le jus puis portez à ébullition. Laissez ensuite confire tout doucement.
4. Le confit est prêt quand le jus a « gélifié ». Réservez jusqu'à utilisation.

Étape 2 : Préparation des meringues [à l'avance]

1. Disposez les blancs d'œufs et le sucre dans le bol de votre batteur ou d'un saladier. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
2. Recouvrez des plaques de cuisson four avec du papier cuisson ou une toile de cuisson spécifique. Disposez la meringue dans la poche à douille puis dressez vos sapins. Quelques astuces :
Réalisez d'abord un socle en partant du centre ensuite réalisez progressivement des étages en tournicotant du centre vers l'extérieur.
3. Utilisez une douille ronde de calibre « moyen »
4. Faites attention que l'on a vite fait de faire pencher les sapins si on ne se place pas bien en face de la plaque. ^^
5. Pour la cuisson, enfournez pour 1 heure à 100°C. Éteignez le four puis laissez ensuite refroidir 1 heure.
6. Laissez bien les meringues à l'air libre après cuisson, ne les rentrez pas au réfrigérateur.

Étape 3 : Le sablé aux amandes

1. Faites fondre le beurre puis laissez tiédir. Récupérez les jaunes d'œufs (séparés pour les meringues)
2. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans un bol ou un autre saladier, mélangez farine, levure chimique, poudre d'amandes et sel.
3. Incorporez progressivement dans le mélange {jaune d'œufs et sucre} les poudres et le beurre fondu, le tout par alternance (ex : 1/4 poudre, 1/4 beurre etc..) Mélangez le tout jusqu'à former une pâte bien homogène. Faites attention que la pâte va vite devenir assez épaisse et qu'il sera plus facile de mélanger à la main qu'à la spatule. ^^

4. Récupérez votre pâte puis déposez la soit dans un moule à manqué soit dans un cercle à pâtisserie, préalablement beurrés. Étalez bien, puis lissez avec la paume de la main ou le dos d'une grande cuillère.
5. Enfournez pour 15 à 20 minutes environ à 180°C. La pâte est cuite quand 1) elle commence à dorer, 2) que si vous y enfoncez un couteau, il ressort sec. 3), elle reste encore un peu moelleuse au centre.
6. Réservez et laissez refroidir

Étape 4 : La crème fouettée ricotta- citron

1. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, disposez la crème, le sucre et les zestes de citron.
2. Fouettez de manière à monter la crème.
3. Incorporez la ricotta au fouet sans trop fouetter pour ne pas « casser » la crème.
4. Réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Étape 5 : Le dressage [pas plus d'une demi journée avant de servir]

1. Récupérez le sablé et disposez le sur le plat de service.
 2. Répartissez la moitié du confit de citron sur le sablé.
 3. Étalez la crème fouettée ricotta-citron.
 4. Répartissez enfin les meringues en forêt puis un peu de confit de citron (2)
 5. Réservez au frais jusqu'au service et Servez ce dessert Noël citron plutôt frais.
- (1) Ce n'est pas pour faire de la pub, mais je trouve que la crème des chefs d'une marque commençant par P marche très bien pour la montée en crème fouettée.
 - (2) Ne disposez pas l'entièreté du confit de citron sur le dessus du gâteau et réservez une partie à part. Cela

