

Cuillères gourmandes au citron et au pavot

(<http://www.autourdematable.com/archives/2017/12/17/35966109.html>)

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

Si vous aimez le citron et les graines de pavot, ces cuillères sont faites pour vous 🤤.



Pâte sablée aux graines de pavot et aux zestes de citron





INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée

- 2 zestes de citron(s)
- 290 g de farine T55
- 30 g de graines de pavot
- 1 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 50 g de miel d'oranger
- 125 g de beurre doux
- 1 œuf

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE SABLÉE

Dans le bol directement, zester les citrons à l'aide de la râpe. Ajouter la farine, les graines de pavot, le sel fin de Guérande, le miel d'oranger et le beurre coupé en cubes. Pré-mélanger 20 secondes - vitesse 3.



Ajouter l'œuf et pétrir 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON À BLANC

Sur la toile Silpat, étaler la pâte au rouleau inox (anneau 4 mm).



Filmer et placer 15 minutes au réfrigérateur.

Réaliser le lemon curd pendant ce temps

Lemon curd aux graines de pavot



INGRÉDIENTS

Pour le lemon curd aux graines de pavot

- 6 zestes de citron bio
- 270 g de jus de citrons bio
- 20 g de fécule de maïs (maïzena)
- 225 g de sucre roux (cassonade)
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à s. de graines de pavot

PRÉPARATION

POUR LE LEMON CURD AUX GRAINES DE PAVOT

Fixer le fouet sur les lames. Râper le zeste des citrons à l'aide de la râpe directement sur le bol. Presser les 6 citrons à l'aide du presse agrumes directement dans le bol. Ajouter la fécule de maïs et le sucre de canne roux (cassonade). Cuire 2 minutes - 90°C - vitesse 3, (sans verre doseur)

HORS ROBOT: Battre les œufs mousseux à la cuillère magique dans le pichet verseur.

Démarrer l'étape, 3 minutes - 90°C - vitesse 3 et verser les œufs mousseux par l'orifice du couvercle. (sans verre doseur)

Lisser en mixant 15 secondes- - vitesse 5. (sans verre doseur)

Ajouter les graines de pavot et mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

POUR LE REFROIDISSEMENT

Verser sur le Flexipan plat et filmer à la peau.





Laisser refroidir complètement.

Pour le façonnage et la cuisson

Détailler les cuillères à l'aide du découpoir et fonder le moule choisi (Silform de préférence) puis replacer au frais le temps du préchauffage du four à 190°C.

Enfourner 12 à 15 minutes à 190°C. (Samsung twin convection : 1/2 four bas + sole)

Une fois refroidi sur la volette (grille à pâtisserie), mélanger le lemon curd refroidi , pocher et dresser sur les fond de tarte en forme de cuillères.



<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/pate-sablee-aux-graines-de-pavot-et-aux-zestes-de-citron>

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/lemon-curd-aux-graines-de-pavot>