Tartelettes à l'oseille avec boisson au concombre



Recette de Silvio Germann



Préparation	40 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	12 min
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Mousse d'oseille

1½ Feuille de gélatine

200 g de demi-crème acidulée

40 g d'oseille, hachée grossièrement

1 de citron vert, Un peu de jus

1 cc de vinaigre balsamique blanc

½ cc de sel

Concombres marinés

250 ml de vinaigre balsamique blanc

175 ml Eau

75 g de sucre

25 g de sel

400 g Concombres à croquer, coupés en fines tranches

Tartelettes

300 g de farine blanche

150 ml Eau

Crème de livèche

80 ml de vinaigre balsamique blanc

50 g de livèche, effeuillée

2 jaune d'œuf

30 g de sucre

¾ cc de sel

200 ml d'huile de tournesol

Boisson

3 concombres, en morceaux

15 g de gingembre, en morceaux

1 de citron vert, ½ jus

20 g de verveine citronnelle, finement ciselée

1 cs de sucre de canne brut

1 blanc d'œuf

glaçons

Un peu de thé à la verveine, réduit en poudre

Dressage

10 g d'oseille, en fines lamelles

Capucines, selon le goût

Mousse d'oseille

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant env. 5 minutes. Mettre la demi-crème acidulée et l'oseille dans un blender, mixer finement et passer au tamis. Verser la moitié dans une petite casserole, faire chauffer, ajouter la gélatine, bien mélanger et incorporer au reste de la préparation. Assaisonner la préparation avec un peu de jus de citron vert, de vinaigre et de sel. L'étaler sur une petite plaque sur une épaisseur d'env. 1 cm, couvrir et mettre au frais pendant env. 4 heures. Découper 16 disques à l'aide d'un emporte-pièce (ø 2,5 cm).

Concombres marinés

Verser le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel dans une casserole, puis porter à ébullition en remuant. Disposer les tranches de concombre dans un bocal propre, puis verser le bouillon chaud dessus. Laisser reposer à couvert.

Tartelettes

Mettre la farine et l'eau dans un saladier. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse, couvrir et laisser reposer pendant env. 30 minutes. Préchauffer l'espace de cuisson avec air chaud à 160 °C. Abaisser la pâte par portions d'env. 1 mm d'épaisseur. Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce (env. ø 5 cm) et les déposer dans les petits moules préparés et appuyer légèrement. Placer les petits moules sur une plaque, insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire pendant env. 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer du four. Laisser refroidir un peu, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Crème de livèche

Mettre le vinaigre et la livèche dans un récipient haut, mixer très finement. Passer au tamis et remettre dans le récipient haut. Ajouter le jaune d'œuf, le sucre et le sel, puis mélanger le tout. Verser lentement l'huile de tournesol en un mince filet. Continuer à mixer jusqu'à obtention d'une crème. Transférer la crème dans une poche à douille et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Boisson

Extraire le jus des concombres et du gingembre. Ajouter le jus de citron vert, la verveine, le sucre et le blanc d'œuf, puis bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Verser le liquide par portions dans un shaker avec un peu de glace et secouer vigoureusement pendant env. 2 minutes. Verser ensuite à travers un tamis dans des verres à Martini refroidis. Saupoudrer la boisson d'un peu de poudre de verveine.

Dressage

Disposer les tartelettes sur un plat et placer un disque de mousse au milieu de chacune d'elles. Retirer les tranches de concombre du bouillon et les égoutter légèrement. Les poser en spirale sur les disques de mousse en laissant un espace libre au centre. Dresser un peu de crème dans le centre laissé libre, répartir l'oseille et les capucines dessus. Servir immédiatement avec la boisson.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 160 °C pendant 12 min

Conseils

Pour ceux qui aiment l'alcool, ajouter 8 cl de gin au liquide à base de concombre, puis secouer par portions comme décrit.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Pour 16 mini-moules à tartelette d’env. ø 4,5 cm, graissés

4 verres à Martini

Informations complémentaires

Créée le	11.04.2024