



# 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

