Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Cette délicieuse recette printanière est grandement inspirée de celle du chef Nicolas Masse du restaurant « La grand'Vigne », deux étoiles. Je l'ai repensée en fonction de mes goûts en remplaçant la compoté d'oignon et l'émulsion à l'ail confit proposées par le chef par une crème d'ail et un espuma au chorizo . Vous pouvez découvrir la recette originale du chef sur l'excellent magazine Thuries gastronomie n° 291, magazine que je recommande grandement à tous les passionnés de cuisine.

Ces Tartelettes printanières se servent tout juste tièdes.

Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Ingrédients pour 4 Tartelettes printanières

Pour la pâte brisée: pour 4 tartelettes

- 125 g de farine tamisée
- 90 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une grosse pincée de sel
- un jaune d’œuf
- 25 g de lait à température ambiante

Pour la purée de petit pois

- 160 g de petits pois écossés (poids net sans les gousses)
- un oignon blanc
- 1 dl de bouillon de légumes
- une belle noix de beurre

Pour les petits pois entiers

- 250 g de petits pois écossés (toujours poids net sans les gousses!): il vous faut donc 410 g de petits pois écossés au total pour la recette
- une cuillerée à soupe d’huile d’olive
- sel et poivre blanc

Pour la purée d’ail

- 80 g d’ail frais (environ 10 à 12 grosses gousses)
- environ 30 cl de lait pour la cuisson des gousses d’ail
- sel

Pour l’espuma au chorizo

- 25 cl de crème fraîche liquide pour l’espuma de chorizo
- 80 g de chorizo

Pour le dressage

- quelques petites fleurs comestibles (par exemple de ciboulette ou de thym)
- quelques petits dés de chorizo

Matériel

- Facultatif: un siphon d’un demi litre pour l’espuma et deux cartouches (ou un siphon d’un quart de litre et une cartouche). Vous pouvez trouver cet article en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d’information sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

iSi 1603 Siphon

- des petits cercles à tarte de 10 cm de diamètre et 2 cm et demi de haut comme ceux de la photo ci-dessous.

Ard'time TG-4CERC Lot de 4 Mini-Cercles à Tarte Inox

Préparation

La pâte brisée

- Tamisez la farine et versez-la dans le bol de votre robot. Ajoutez le beurre, le sel, le lait et le jaune d’œuf.

Mélangez au robot tous les ingrédients de la pâte

- Mélangez bien jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Retirez -la du bol et formez un gros pâton. Mettez la pâton au frais pendant 2 heures.

Formez un gros pâton

- Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et détaillez des cercles. Puis foncez vos cercles à tarte préalablement posés sur un papier cuisson ou un silpat. Coupez à ras à l’aide d’un petit couteau l’excédent de pâte et remettez au froid pendant 1 heure. N’oubliez pas de piquer le fond des tartes avec une fourchette.

Abaissez la pâte

Foncez vos cercles

- Enfournez les tartelettes à 180° pendant 12 à 15 mn. Après refroidissement ôtez délicatement les cercles.

Après refroidissement ôtez délicatement les cercles

- Réservez sur une grille. Attention: les rebords des tartelettes sont fragiles donc on les manipule avec une spatule sans toucher les bords!

Réservez les tartelettes sur

une grille

La purée de petit pois et les petits pois entiers

- Écossez **tous** les petits pois et plongez-les dans l'eau bouillante pendant deux minutes. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les.

Plongez les petits pois dans un litre d'eau bouillante

- Émincez l'oignon.

Épluchez l'oignon très finement

- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et ajoutez **160 g de petits pois** et le fond de

volaille (réservez les 250 g de petits pois restants). Laissez cuire à feu doux pendant 15 mn puis mixez bien le tout. Au besoin rajoutez un morceau de beurre pour bien lisser le mélange. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

Faites revenir l'oignon dans une poêle

Mixez la purée de petit pois et ajoutez un peu de beurre

- Mélangez le restant des petits pois (250 g) avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre blanc. Réservez.

La crème d’ail:

- Épluchez l’ail: il vous faut environ 10 gousses pour obtenir 80 g.

Épluchez l’ail

- Dans une casserole versez le lait puis vos gousses d’ail: le lait doit affleurer le dessus des gousses donc prenez une petite casserole pour ne pas utiliser trop de lait. Cuire à **feu doux** environ 20 minutes (attention au débordement du lait hors de la casserole). Quand les gousses sont bien tendres retirez-les du lait. L’ail ainsi cuit n’aura pas les inconvénients digestifs de l’ail frais et il perd son côté piquant sur le plan gustatif.

Cuire l’ail à feu doux dans le lait

- Égouttez et mixez les gousses d’ail: au besoin rajoutez un peu de lait de cuisson. Salez et réservez. Cette petit crème d’ail est absolument délicieuse et se marie particulièrement bien avec l’agneau…

L’espuma au chorizo

- Coupez le chorizo en tranches puis en petits dés. Réservez quelques dés pour la décoration.

Coupez le chorizo

- Dans une casserole, versez la crème liquide et le chorizo. Amenez à ébullition et coupez de suite le feu. Filmez la casserole avec du film alimentaire et laissez infuser une dizaine de minutes. Puis filtrez pour ne garder que la crème.

Infusez le chorizo dans la crème chaude.

Filmez et laissez infuser

Passez le mélange crème

- Versez la crème dans votre siphon et fermez-le avec le bouchon. Introduisez une ou deux cartouche de gaz selon le volume de votre siphon: à savoir deux cartouches pour un siphon d’un demi litre ou d’un litre ou une cartouche pour un siphon d’un quart de litre. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau. Réservez au frais. Pour plus de renseignement sur l’utilisation des siphons cliquez ici.

  Si vous n’avez pas de siphon montez la crème infusée au chorizo bien froide en chantilly. réservez-la au frais en attendant de servir.

Tous les éléments sont prêts.

Dressage

- Garnir les fonds de tarte avec un peu de purée d’ail.

Garnir les fonds de tarte avec un peu de purée d’ail

- Puis ajoutez une couche de purée de petit pois.

Puis ajoutez une couche de purée de petit pois

- Puis disposez par dessus les petits pois, des dés de chorizo et quelques petites fleurs de ciboulette.

Puis disposez par dessus les petits pois, des dés de chorizo et quelques petites fleurs de ciboulette

- Disposez les tartelettes dans les assiettes et ajoutez l’espuma au chorizo à l’aide de votre siphon. Si vous n’avez pas de siphon déposez une cuillerée de chantilly à côté de la tarte. Comme j’ai utilisé les petits pois de mon jardin j’ai ajouté en décoration des pousses de petits pois…

Disposez les tartelettes dans les assiettes et ajoutez l’espuma au chorizo à l’aide de votre siphon

Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo

Tartelettes printanières aux petits pois et espuma au chorizo