

Tarte citron

Pour 8 personnes

Fait par : Augustin de Laage / Anne Elise Piazza

Le : 24/04/2017

Source recette : *Marmiton* /



1. PATE SUCREE

- 300 g de farine
- 220 g de beurre doux
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 g de sel fin
- 160 g de sucre glace

1 jaune d'oeuf (dorure)

Crémer le beurre pommade et le sucre glace à la spatule.

Ajouter l'œuf et le sel.

Ajouter la farine et la poudre d'amande tamisées.

Mélanger rapidement et fraiser. Ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle devienne élastique.

Laisser reposer 1h au froid.

Beurrer un cercle. Réserver au froid.

Abaisser, et fonder les cercles

Cuire à blanc les fonds de tarte à 170° en les garnissant de noyaux pour éviter que la pâte gonfle.

Au ¾ de la cuisson, retirer les noyaux et dorer l'intérieur. Laisser cuire quelques minutes.

Cette dorure permettra de garder la pâte croustillante lorsqu'elle sera garnie de crème.

2. CREME CITRON 1

- 1 kg de citron
- 300 g de sucre semoule
- 8 œufs
- 120 g de beurre doux

Extraire la pulpe et le jus des citrons, et réduire le tout en purée.

Mélanger cette purée au sucre et aux œufs entiers blanchis. Ajouter également le beurre fondu.

Cuire à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition. Couler cette crème dans le fond de tarte cuit. Réserver au froid

3. CREME CITRON 2 (*le grand livre du pâtissier*)

- 140g jus de citron
- 160g sucre
- 200g œuf entier
- 4g gélatine
- 80g beurre

Zester les citrons. Prélever le jus des citrons. Fouetter légèrement les œufs. Porter à ébullition le jus de citrons, les zestes et le sucre. Verser le mélange sur les œufs en fouettant énergiquement. Reverser dans la casserole, reporter à ébullition en fouettant. Hors du feu, incorporer le beurre et la gélatine réhydratée.

4. MERINGUE ITALIENNE

- 400 g de sucre semoule
- 130 g d'eau
- 200 g de blanc d'œuf

Cuire le sucre, l'eau à 118°. Ne pas mélanger avec une spatule ou fouet. Utiliser un récipient très propre et un pinceau humide éventuellement pour nettoyer les éclats de sucre sur les bords

A 110° commencer à fouetter les blancs au batteur

Lorsque le sucre est cuit, verser progressivement sur les blancs bien mousseux. Battre jusqu'à refroidissement pour obtenir une meringue très ferme.

Disposer sur la tarte refroidie

Caraméliser au chalumeau