



TARTE AU CITRON SIMPLISSIME



**La pâte sucrée** : Source P. Hermé : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine, le zeste d'un citron.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace et les zestes, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande, le sel et la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, aplatissez-le finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou film ou papier cuisson. Pré découpez les cercles pour les tartelettes et les bandes pour les côtés. Réservez au congélateur.

Dressez la pâte dans les moules ou cercles choisis. Piquez les fonds de tarte et recouvrez-les éventuellement de papier siliconé ou sulfurisé et de quelques billes de cuisson pour éviter à la pâte de gonfler. Enfournez 12 à 15 min à 180°, laissez refroidir. Chablonnez les fonds au pinceau avec un peu de chocolat fondu

**L'appareil au citron** pour un fond de tarte de 20cm ou quelques tartelettes : le zeste et le jus de 2 citrons - ou 1 citron 1/2 selon les goûts- 2 œufs, 40g de beurre pommade, 80g de sucre glace.

Dans un cul de poule mélangez bien tous les ingrédients. Faites cuire au bain marie sans cesser de fouetter et arrêtez au premier bouillon. Trempez le fond du cul de poule dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.

**La finition** : Étalez la crème encore tiède dans les fonds de tarte ou tartelettes refroidis et chablonnés. Lissez à la spatule coudée.

