



Cake façon tarte au citron



Pour deux cadres inox carrés de 16 x 16

La pâte d'amande maison : 235g de poudre d'amande blanche, 135g de sucre glace, 30g de blanc d'œuf.

Dans un robot, broyer la poudre d'amande et le sucre glace puis ajouter le blanc d'œuf. Continuer à mixer pour obtenir une pâte.

Le biscuit : 400g de pâte d'amande maison, 200g d'œufs entiers, 25g de farine, 100g de beurre, le zeste de 2 citrons jaunes.

Couper les chapeaux des 2 citrons avant de les zester et les réserver pour la décoration finale. Mixer au blender la pâte d'amande avec les œufs. Verser la préparation dans la cuve du robot équipé du fouet et fouetter 10 min à vitesse maximale pour rendre le biscuit léger. Ajouter petit à petit le beurre fondu puis incorporer à la maryse la farine tamisée et les zestes de citron. Mélanger délicatement.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Poser les 2 cadres inox beurrés sur une plaque de recouverte d'un papier cuisson. Verser 340g de biscuit dans chaque cadre et enfourner pendant 15 min environ. Sortir du four et laisser refroidir sur grille 30 min sans retirer le cadre. Décadrer et poser sur des semelles en carton.

La gelée de citron : 70g d'eau, 80g de jus de citron vert, 100g de jus de citron jaune, 15g de sucre semoule, 2g d'agar-agar, 1g de zeste de citron jaune et 1g de zeste de citron vert. Dans une casserole porter à ébullition pendant 1min l'eau et tous les ingrédients de la gelée. Passer la préparation au chinois directement sur les 2 biscuits sur une épaisseur de 2mm. Poser au centre de chaque biscuit le chapeau de citron jaune, décorer. Réserver au réfrigérateur. Déguster à température ambiante. Si comme moi vous êtes fan de l'acidité du citron imbiblez le biscuit de jus de citron avant de couler la gelée.

La cuisine de Mercotte@2016

www.mercotte.fr