



TARTE AU CITRON CUITE AU FOUR CHRISTOPHE ADAM



La pâte sucrée : 180g de farine T55, 50g de féculé de pomme de terre, 90g de sucre glace tamisé, 1g de poudre de vanille maison ou les graines d'une gousse, 30g de poudre d'amande, 1g de sel fin, 95g de beurre doux, 50g d'œuf entier. Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande puis la farine tamisée avec la féculé. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur. Foncer le cercle à entremets et entreposer le fond de tarte au congélateur pendant 20 min pour qu'il soit bien ferme.

La crème au citron : le zeste de 3 citrons jaunes non traités, 300g de sucre semoule, 450g d'œufs entiers, 240g de jus de citron, 240g de crème épaisse 35%MG.

Mélanger le zeste finement râpé au sucre pour libérer les arômes. Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre et les zestes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, incorporer le jus de citron puis la crème double, mélanger, réserver.

Cuisson et finition : sucre glace, le zeste d'un citron jaune. Préchauffer le four à 180° déposer du papier d'aluminium à l'intérieur du fond de tarte bien froid et recouvrir de riz. Enfourner 20 min et si la pâte n'est pas assez colorée cuire 10min de plus, elle doit être légèrement brune. Retirer délicatement le papier alu et le riz. Baisser la température du four à 130°, remettre la tarte au four jusqu'à ce que la pâte soit sèche et dorée, en laissant la porte ouverte. S'il y a des fissures sur le pourtour du fond de tarte au moment du démoulage utiliser

les restes de pâte sucrée pour boucher les trous tant que la pâte est encore chaude.

Fouetter brièvement la crème au citron pour la lisser. Verser sur le fond de tarte à hauteur. Fermer doucement la porte du four et laisser cuire 50 min à 130°. Si après les 50 min la crème semble toujours liquide prolonger la cuisson de 5 à 10 min. Laisser refroidir complètement avant de démouler. Poudrer de sucre glace et de zeste de citron râpé et servir.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr

Conseil : vous pouvez diminuer le sucre de la crème au citron, et diviser la recette par 2 et si vous aimez l'acidité mélanger jus de citron jaune vert et yuzu !