



TARTE AU CITRON VERT DE CAMILLE LESECQ



Pour un cercle à tarte beurré de 22cm j'ai préféré faire une tarte de 14 et une de 18 c'est plus pratique pour distribuer à mes testeurs

La pâte sucrée : 120g de beurre pommade, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amandes, 1g de sel, 55g d'œuf, 1g de vanille en poudre maison si possible, 200 g de farine T55.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille (le fouet plat) le sucre glace, le sel et le beurre pommade. Ajouter la poudre d'amande, l'œuf légèrement battu à la fourchette et enfin la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler à 3mm entre 2 feuilles guitare ou à défaut utiliser du papier cuisson. Laisser reposer la pâte 2h au réfrigérateur puis la décoller de chaque côté des feuilles guitare et fonder les ou le cercle. Précuire 30min à 160°. Laisser refroidir et réserver.

La crème pâtissière : 250g de lait entier, 10g de beurre doux, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille, 45g de jaunes d'œuf, 50g de sucre semoule ou blond de canne, 20g de maïzena, 5g de farine T45.

Dans une casserole porter à ébullition le lait, le beurre, la vanille fendue et grattée. Incorporer le mélange jaunes, sucre, maïzena et farine. Faire bouillir une minute sans cesser de mélanger. Débarrasser sur une plaque, filmer au contact et laisser refroidir au réfrigérateur.

La crème d'amande sans cuisson : 50g de pâte d'amande à 52% de fruits, 150g de crème pâtissière.

Fouetter la crème pâtissière pour la lisser. Ramollir éventuellement la pâte d'amande quelques secondes au micro-ondes sans la chauffer et la mélanger intimement à la crème pâtissière. Etaler une fine couche de crème sur le fond de tarte précuit et refroidi.

La crème au citron : 1 feuille de gélatine soit 2g, 90g de sucre poudre, 160g d'œufs, 100g de jus et le zeste de citrons jaunes, 25g de beurre.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide. Mélanger soigneusement dans un cul de poule, les œufs entiers, le sucre, le jus, les zestes et le beurre. Chauffer au bain-marie à feu doux et sans cesser de remuer jusqu'à 70°. Incorporer la gélatine essorée et réserver au frais.

Le biscuit cuillère jaune : 4 blancs d'œufs, 110g de sucre en poudre, 4 jaunes d'œufs, le zeste d'1/2 citron jaune, une pointe de colorant jaune (curcume pour moi) 110g de farine.

Dans la cuve du robot monter petit à petit les blancs d'œufs en les serrant progressivement avec le sucre. Quand ils sont au bec d'oiseau ajouter les jaunes et le curcuma et laisser tourner à vitesse moyenne quelques secondes jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajouter à la maryse les zestes et la farine tamisée. Etaler sur un flexipat sur une épaisseur de 3mm et cuire à 190° pendant 8/10 min à vérifier. Détailler un ou deux disques de 20 ou 13 et 16 cm selon les dimensions de vos cercles à tarte. Refroidir.

Le montage : pocher la crème citron (qui reste un peu souple c'est normal) sur la crème d'amande, poser délicatement dessus le disque de biscuit cuillère et placer le tout au congélateur 2 heures minimum.

La meringue au citron vert et la finition : 120g de blancs d'œufs tempérés, 110g de sucre semoule, 1 citron vert (ou 2 pour 2 tartes), un peu de sucre glace et de gelée d'abricot.

Préchauffer le four à 220/230° chaleur tournante. Monter les blancs en neige ferme en les serrant progressivement avec le sucre. Incorporer délicatement à la maryse le zeste du citron vert. Mettre en poche et pocher de belles boules sur la ou les tartes encore congelées. Saupoudrer de sucre glace. Enfourner pour environ 5min en surveillant attentivement pour que la meringue ne brûle pas. Peler à vif le ou les citrons verts et prélever les suprêmes. Les napper de gelée d'abricot et les poser joliment sur la ou les tartes.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr