



Tarte Citron



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 10 mn
Temps Total : 24 h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 6/8 personnes

Pour la crème de citron

- > 4 citrons (2 jaunes – 2 verts)
- > 5 œufs
- > 2 feuilles de gélatine
- > 270 gr beurre

Pour le fond de tarte

- > 500 gr de sablé à la coco
- > 150 gr de beurre
- > 1 pincée de fleur de sel

Matériel

- > cercle à gâteau de 24 cm
- > poche à douille + douille de 8mm
- > feuille de papier cuisson ou Silpat

Préparation

Zester puis presser 2 citrons jaunes et un citron vert. Faire ramollir la gélatine dans l'eau fraîche. Mettre le jus et les zestes dans une casserole ainsi que le sucre, la gélatine qu'on aura pris soin d'essorer et enfin les œufs. Chauffer et atteindre 85°C en remuant sans cesse. Lorsque le mélange à épaissi, retirer du feu et laisser tiédir à 45°C. Ajouter alors le beurre en petits morceaux en mixant au fur et à mesure pour bien intégrer le beurre. Lorsque la préparation est bien homogène la mettre dans la poche à douille et placer au réfrigérateur pendant 24h.

Concasser les gâteaux à la coco et ajouter le beurre préalablement fondu ainsi que la pincée de fleur de sel. Déposer le cercle à gâteau sur la feuille de papier et cuisson et le garnir avec la préparation précédente. Tasser et égaliser avec le dos d'une cuillère. Réserver au frais.

Zester le deuxième citron vert et récupérer les suprêmes. Au moment de servir pocher la crème de citron en dômes sur le biscuit, retirer le cercle à gâteau et saupoudrer avec les zestes préalablement ciselés. Déposer de petits morceaux de suprêmes entre les dômes.

Astuces

Pour renforcer le goût en coco on peut incorporer dans la préparation du biscuit des copeaux préalablement torréfiés et en parsemer également les dômes lors du montage final.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr