

LA TARTE AU CITRON FRANÇAISE D'ANNA

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée (recette de Christophe Felder)

- Sucre glace : 80 g
- Poudre d'amande : 25 g
- Farine : 200 g
- Sel fin : 1 pincée
- Beurre mou en morceaux : 60 g
- Œuf : 1
- 1 gousse de vanille
- Dorure : 20 g jaune d'œuf + 5 g crème liquide entière (optionnel, mais cela isole la pâte, lui permettant de rester croustillante après l'ajout de la crème au citron)

Note : À faire la veille

Crème au citron

- Jus de citron jaune : 120 g
- Jus de citron vert : 40 g
- Zeste citron jaune : 1 citron
- Zeste citron vert : 1 citron
- Œufs (à température ambiante) : 4
- Sucre : 130 g
- Beurre doux (à température ambiante) : 120 g
- Fécule Maïs : 10 g

Meringue italienne

(optionnelle)

- Blancs d'œufs : 80 g (1 blanc = 30-35 g)
- Eau : 50 g
- Sucre : 160 g

Pour une version VEGAN de la tarte au citron, rendez-vous sur le site de *Perle en sucre* :

<https://perleensucre.com/-tarte-au-citron-meringuee-vegan/>

PRÉPARATION

Pâte sucrée

- Mélanger le beurre mou avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, la vanille et le sel (à la spatule ou avec la feuille du robot pâtissier). Ajouter l'œuf et mélanger. Tamiser la farine sur l'ensemble et mélanger. Arrêter dès que c'est homogène.
- Étaler la pâte entre deux feuilles cuisson sur environ 2,5 mm d'épaisseur. Mettre la pâte au congélateur 20 min. Foncer la pâte dans le cercle à pâtisserie beurré et laisser reposer 12 heures au frais.
- Après ce temps de repos, faire cuire la pâte dans un four préchauffé à 180°C pendant 15-20 min.
- Variante optionnelle pour la cuisson : Après ce temps de repos, faire cuire la pâte dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 min. Sortir la pâte du four et appliquer au pinceau la dorure sur l'intérieur et l'extérieur de la pâte. La remettre 5-10 min au four.

Crème au citron

- Mélanger le sucre avec les zestes de citron jaune et vert. Mettre de côté quelques minutes pour parfumer le sucre.
- Blanchir les œufs avec le sucre/zestes au fouet. Ajouter la fécule de maïs.
- Faire bouillir les jus de citron dans une casserole. Quand le jus bout, le verser sur les œufs blanchis avec le sucre et la fécule, mélanger bien au fouet et verser dans la casserole en mélangeant énergiquement sans s'arrêter sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 82-84°C).
- Retirer du feu et laisser refroidir à environ 60°C.

Crème au citron (suite)

- Ajouter le beurre coupé en morceaux puis mixer avec un mixeur à main pendant plusieurs minutes pour que le beurre soit parfaitement incorporé (plus vous mixerez plus la crème sera onctueuse).
- Couler la crème dans le fond de tarte et lisser pour bien répartir.
- Réserver au frais.
- Optionnel : Rajouter des zestes de citrons jaune et vert ou bien des citrons confits pour décorer!

Meringue italienne (optionnelle)

- Verser l'eau et le sucre dans une petite casserole et cuire jusqu'à 118°C.
- Pendant ce temps, mettre les blancs d'œufs avec une pincée de sel dans la cuve de votre robot pâtissier. Quand la température du sirop arrive à 110°C, mettre le robot pâtissier à vitesse maximum pour monter les blancs.
- Une fois que le sirop a atteint 118°C, le verser en un fin filet sur la meringue. Il ne faut pas arrêter le robot et faire attention de ne pas verser le sirop sur le fouet (pour cela verser le sirop le long de la cuve).
- Laisser tourner le robot à vitesse maximum pendant 2 minutes, puis à vitesse moyenne pour refroidir la meringue. On doit obtenir un bec d'oiseau.
- Utiliser la meringue directement. Pocher sur la tarte puis la flamber (ou pas) au chalumeau! Rajouter des zestes de citrons jaune et vert pour décorer!

