

Tarte au citron

www.professioncuisinier.com

Pâte sucrée

☞ **2 tartes = 8 cts**

- Farine 0,250 kg
- Beurre 0,100 kg
- Sucre glace 0,100 kg
- Œuf 1 pièce
- Sel PM

Réalisation par sablage

Réserver au frais

Abaïsser et foncer un cercle

Cuire à blanc - T°160°C



Appareil citron ☞ **2 tartes = 8 cts**

Masse 1 :

Jus de citron 0,150 kg

Sucre 0,150 Kg

Beurre 0,250 kg

☞ Porter l'ensemble à ébullition avec quelques zestes

Masse 2 :

Œufs 6 pièces (0,300 kg)

Maïzena 0,025 kg

Sucre 0,150 Kg

☞ Blanchir l'ensemble

Finition :

Verser masse 1 sur 2, délayer doucement, transvaser à nouveau dans la russe et cuire jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Passer au chinois, fouler et emplir immédiatement les fonds de tartes et réserver en CDR. Réserver un peu d'appareil pour la finition (décor)

☞ Pour aller plus loin :

[Le crémeux citron](#)

Meringue française

Œuf blanc 0,125 Kg

Sucre glace 0,250 Kg

Vanille 1 gousse

☞ Pour aller plus loin :

[Les différentes meringues](#)

[Meringue Italienne](#)

[Meringue Suisse](#)

Gel citron :

Jus de citron 90g

Eau 30g

Sucre 6g

Agar agar 2.5g

1/2 zeste de citron

Mélangez le sucre et l'agar agar. Chauffez l'eau et le jus de citron puis ajoutez le mélange. Portez à ébullition et continuez la cuisson pendant 2-3 minutes. Réservez dans une poche à douille au frigo.

Finition :

Pour la finition, pocher de différente grosseur un peu de meringue et d'appareil citron émulsionné. Râper un peu de citron vert.

☞ [Revisite de la tarte au citron](#)