

TARTE au CITRON

Recette de Michel 12/11/2011

Pour 8 personnes

Four à 180/200°

20/25 minutes

- . 150 gr de farine
- . 75 gr de beurre
- . 75 gr de sucre (glace ou semoule)
- . 1 pincée de sel
- . la moitié d'un œuf.

Pour la Crème aux amandes

- . 30 gr de beurre
- . 30 gr de sucre
- . 30 gr de poudre d'amandes
- . 1/2 œuf
- . vanille ou rhum ou selon votre choix

Pour la Crème au Citron

- . Zest d'un citron (sans le blanc)
- . Jus de 3 citrons
- . 150 gr de sucre + 50 gr pour pocher les citrons
- . 3 oeufs
- . 60 gr de beurre

Préparer la pâte sablée en mélangeant du bout des doigts la farine et le beurre coupé en petits morceaux afin d'obtenir une consistance sableuse

Mélanger le sucre avec l'œuf et la pincée de sel – Incorporer dans la pâte

Si trop sec ajouter un petit peu d'eau.

Former une boule bien homogène –

Etaler à la dimension de votre moule ou cercle

Mélanger le beurre ramolli mais pas fondu

Avec le sucre, la poudre d'amandes et l'œuf

Parfumer selon votre choix

Etaler sur le fond de tarte.

CUIRE environ 25 minutes

Dans un bain-marie, chauffer le sucre, les œufs et le beurre + le jus de citrons

Pour obtenir une crème épaisse.

Faire refroidir sur une assiette

Couper quelques rondelles fines de citron, les pocher dans un sirop contenant 50 gr de sucre et 50 gr d'eau.



Après avoir enlevé ces rondelles faire réduire le jus de cuisson pour obtenir un effet caramélisé

Pour la finition, décorer avec les rondelles de citron confit, le jus caramélisé et des petits tas de crème chantilly.

.