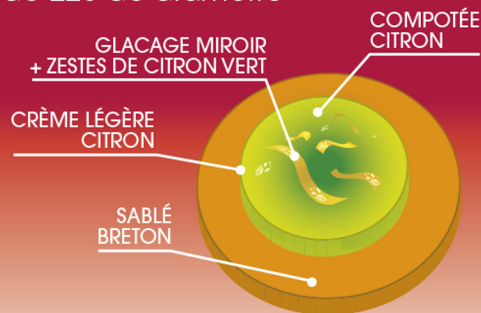


Tarte citron crémeuse

Recette pour 4 tartes de 220 de diamètre



RECETTE PROPOSÉE
PAR MARC HEMERY
CONSEILLER TECHNIQUE
DISGROUP



PÂTE SABLÉE BRETON

150	g de jaunes d'œufs	375	g de farine T45 Disgroup
275	g de sucre semoule	20	g de levure chimique
275	g de beurre demi sel		

Au batteur, monter les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter le beurre Pommade. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Mélanger sans corser. Dresser à la poche à douille dans des cercles à tarte. Cuire au four ventilé à 160°C, pendant 15-20 minutes.

COMPOSÉE CITRON

75	g de sucre	1	citron entier non traité broyé
50	g d' eau	50	g de beurre
40	g de sucre inverti	8	g de pectine NH
225	g de jus citron		

Faire bouillir l'eau avec les sucres. Plonger le citron broyé. Bouillir 1 mn. Ajouter le jus de citron. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°. Réserver.

CRÈME LÉGÈRE CITRON

400	g de purée de citron DISGROUP	100	g de beurre
170	de sucre	4	feuilles de gélatine
100	g d'œufs	350	g de crème fouettée DISGROUP
40	g de poudre à crème DISGROUP		

Chauffer la purée de citron. Blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire à ébullition comme une crème pâtissière et ajouter le beurre puis la gélatine. Après refroidissement, incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES TARTES

Étaler finement la compotée citron au centre de chaque disque de sablé Breton. Dresser des boules irrégulières de crème légère citron sur cette compotée; Placer au frais 1 heure avant de glacer avec du miroir neutre. Parsemer de quelques zestes de citron vert et décorer.

