



Tarte au Citron

Par Marc Ducobu

Recette pour 1 tarte de 6 pers

Purée de citron vert
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Concentré de citron
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE

Sel	1,5g
Sucre impalpable	55g
Beurre bloc	110g
Œufs frais	7g
Poudre d'amande pure	22g
Farine type C	180g

Mélanger le beurre, le sucre impalpable et le sel.
Ajouter les œufs. Mélanger pour faire un sablage.
Finir par la poudre d'amande et la farine.
Abaissier à 3 mm, foncer les cercles, réserver au froid (12 heures)
Cuire à 160°C 20 min.

CRÈME CITRON

Purée de citron jaune	40g
Purée de citron vert	7,6g
Concentré de citron	19g
Zestes de citron jaune	7g
Œufs entiers liquide	117g
Sucre fin	87g
Beurre bloc	110g
Masse gélatine	11g

Chauffer tous les liquides avec les zestes, le sucre et les œufs
à 82°C.
Hors du feu, ajouter la gélatine.
Descendre à 40°C, incorporer le beurre.
Réserver au froid une nuit.

MERINGUE ITALIENNE

Blancs liquides	65g
Eau	37g
Sucre fin	98g

Cuire le sucre et l'eau à 118°C.
Verser en filet sur les blancs montés mousseux.
Foissonner jusqu'à refroidissement.



Montage

Cuire le fond de tarte.

Garnir de crème citron (environ 330–400 g selon format).

Lisser et laisser prendre au froid.

Pocher ou flamber la meringue italienne.

Décorer selon la finition souhaitée (zestes, poudre de citron, meringue craquée,...)

NOTES

[illegible]