

Tarte aux amandes et au citron



La pâte sucrée

120g de beurre
80g de sucre glace
1 gousse de vanille
25g de poudre d'amandes
1 pincée de sel fin
1 œuf entier
200g de farine

Ramollir le beurre. Le mettre dans une terrine et tamiser le sucre glace dessus.

Gratter la gousse de vanille et l'ajouter ainsi que la poudre d'amandes et le sel.

Mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.

Tamiser la farine sur le mélange et travailler *très peu* la pâte. Dès que la farine est absorbée il faut arrêter de la travailler.

L'envelopper dans du papier film et mettre au frais *pendant au moins 2 heures*

Si il reste de la pâte après la confection de la tarte enveloppez la dans du papier film et mettez la au congélateur.

La crème au citron et aux amandes

2 œufs moyens ou 3 petits
100g de sucre en poudre vanillé maison
50g de beurre
100g de poudre d'amandes
1 gros citron non traité

Brosser le citron car même si il n'est pas traité bien des saletés se déposent sur sa peau, si l'air était pur ça se saurait.

Zester le citron très finement et le presser pour en recueillir le jus.

Faire fondre le beurre.

Casser les œufs dans une terrine, les battre en omelette.

Ajouter le sucre, la poudre d'amandes, le zeste et le jus du citron, le beurre fondu. Bien mélanger.

Binôme gourmand

Les citrons confits

2 citrons non traités

20cl d'eau

4cs bombées de sucre en poudre vanillé

Brosser les citrons. Les couper en tranches fines.

Dans une sauteuse faire fondre le sucre dans l'eau et disposer les rondelles de citron bien à plat. Mettre sur feu très doux et laisser cuire environ 10 minutes. *La chair du citron doit devenir translucide.*

Laisser refroidir complètement.

Préchauffer le four à 180° convection naturelle.

Foncer le moule avec la pâte sucrée – *étalez la pâte plus ou moins fine selon votre goût.* Piquer le fond avec une fourchette et mettre à cuire pendant 15 minutes.

Verser la crème sur le fond de tarte et remettre au four 15 minutes. Arrêter le four et laisser 5 minutes de plus porte fermée.

Sortir la tarte et la démouler au bout de 5 minutes sur une grille afin que le dessous ne ramollisse pas.

Badigeonner le dessus de la tarte avec le sirop qui a servi à confire les citrons. *Goutez le avant et si il est un peu amer badigeonnez le dessus de la tarte avec de la gelée de citron légèrement réchauffé.*

Disposer les tranches de citrons confits sur le dessus.

Déguster cette tarte tiède ou froide.

Source :

Pâte sucrée : Les pâtes et tartes de Christophe – Christophe Felder – éditions Minerva

Crème : adaptée d'une recette de M-C. Bisson – La bonne cuisine française

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>