

Tarte au citron de Galaad

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Je n'apprécie pas vraiment les tartes au citron d'habitude mais celle-ci est vraiment délicieuse ! Et c'est un de mes élèves, Galaad (futur pâtissier ?) qui me l'a déjà faite plusieurs fois.

Merci à lui et à sa maman pour leur recette.

Celle-ci demande plusieurs heures de repos au froid donc on peut commencer la pâte la veille ou faire la recette complète la veille.

Ingrédients (pour une tarte de 28cm de diamètre) :

La pâte sablée

- * 250g de farine
- * 50 g de sucre en poudre
- * 50g de sucre glace
- * 150g de beurre ramolli
- * 1 œuf
- * 1 pincée de sel

La garniture

- * 3 œufs
- * 150g de sucre en poudre
- * 75g de beurre mou
- * 15cl de jus de citron jaune (3 ou 4 citrons dont 1 non traité)
- * 1 cuillère à soupe rase de Maïzena



Préparation :

La pâte

Couper le beurre en dés pour le laisser ramollir.

Dans un saladier, battre l'œuf, les sucres et le sel.

Ajouter ensuite la farine en une seule fois. Mélanger du bout des doigts. La pâte va faire comme du sable (crumble ou des petits morceaux).

Ajouter enfin le beurre mou et mélanger rapidement encore à la main.

La pâte va être souple et très douce mais elle est collante.

Ajouter un petit peu de farine pour qu'une boule se forme.

Faire une petite boule aplatie et l'envelopper dans du papier film.

Laisser reposer au moins 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte puis l'étaler sur du papier sulfurisé.

La mettre dans le moule à tarte (d'un diamètre de 28cm).

Piquer le fond avec une fourchette et déposer une chaîne de cuisson en spirale dessus directement pour éviter que la pâte ne gonfle pendant la cuisson.

Enfourner la tarte pendant 15 minutes.

Au bout de ce temps, ôter la chaîne de cuisson puis cuire encore 10 minutes minimum.

Il faut absolument que la pâte soit dorée (y compris au centre de la tarte).

Quand c'est bien doré, laisser refroidir (si besoin au frigo).

Quand la pâte est refroidie, la démouler et la placer dans le plat de service.

La garniture

Couper le beurre en dés pour le laisser ramollir.

Laver le citron non traité et prélever le zeste. Réserver ces zestes.

Presser les citrons.

Dans une casserole, porter à ébullition le jus et les zestes.

Pendant ce temps, dans un saladier mettre les œufs, le sucre et la Maïzena.

Fouetter pour bien mélanger.

Ajouter progressivement et sans cesser de fouetter le jus de citron bouillant.

Remettre le tout sur le feu à feu doux pour que cette préparation épaississe.

Ne pas cesser de mélanger à la spatule jusqu'à ce que la sauce au citron soit bien épaisse.

C'est un peu long.

Laisser tiédir un peu avant d'ajouter le beurre ramolli.

Bien fouetter le beurre avec la sauce au citron.

Laisser refroidir de nouveau.

Quand tout est tiède, verser cette préparation au citron dans le fond de tarte précuit.

Laisser ensuite à nouveau bien refroidir quelques heures (au frigo si besoin).

En refroidissant, la sauce au citron épaissit un peu.

Déguster tel que.

Astuces :

La pâte

Quand je la pétris, je n'utilise qu'une seule main comme cela l'autre reste propre et me sert pour la farine...

Avant de l'étaler, je trace le contour du moule au crayon de papier sur le papier sulfurisé.

J'étale ensuite la pâte de l'autre côté et je vois par transparence le trait tracé. Attention à bien ajouter 2 ou 3 cm à ce cercle pour la hauteur des bords du moule !

Il faut l'étaler de façon assez épaisse et cela ne sera pas du tout sec ou dur une fois cuit.

Je farine légèrement plusieurs fois le rouleau car sinon cela colle.

Si certains rebords sont trop hauts, couper ceux-ci et les placer dans les trous ou tasser-les simplement.

Pour faire tenir la chaîne dans le fond, appuyer légèrement dessus à certains endroits pour qu'elle reste en place en spirale. Si vous n'avez pas de chaîne spéciale, recouvrez le fond de la pâte crue de papier sulfurisé et de 500g de haricots secs.

A tester avec du jus de citron vert-gingembre, des oranges ou du pamplemousse !