

Tarte au citron cuite au four

de Pierre Hermé



Shopping : pour une tarte de 20 cm

1-Pâte à tarte sucrée

- 150 g de beurre mou (100 g demi-sel + 50 g doux)
- 1 g de fleur de sel de Guérande (pas mis)
- 30 g de poudre d'amandes (15 g de noix de coco + 5 g de semoule fine)
- 85 g de sucre glace
- 1/4 g gousse de vanille grattée
- 60 g d'œufs, soit un gros oeuf
- 250 g de farine T55 (260 g)

2-Crèmeux citron

- le zeste d'un citron râpé fin (tous les zestes pour moi)
- 125 g de sucre semoule (140g pour moi)

- 4 œufs
- 80 g de beurre
- le jus de 4 citrons (2 gros citrons jaunes et 3 citrons verts, soit 140 g et 60 g)

In process :

1. La pâte sucrée :

- Malaxez le beurre pour le rendre homogène puis incorporez les ingrédients un à un dans l'ordre, en mélangeant avec un fouet. Lorsque vous ajoutez la farine à la cuillère en bois, il est recommandé de mélanger le moins possible.
- Emballez dans un film étirable et gardez au réfrigérateur pour 2 heures ou préparer la veille.
- Abaissez la pâte froide à l'aide d'un rouleau de pâtisserie à un rond d'environ 30 cm de diamètre.
- Laissez-le reposer au frigo pendant une demi-heure et chemisez votre cercle ou moule (20 cm de diamètre sur 3 cm de hauteur).
- Posez le fond sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, garnissez-le de papier sulfurisé que vous remplissez de haricots secs.
- Glissez-le dans un four à 170°C pour 20 minutes (pour moi, 25 à 180°). Retirez les haricots et remettez-le fond à cuire pour environ 10 minutes (15 min pour moi), jusqu'à ce qu'il soit bien coloré. Laissez refroidir sur grille.

2. La crème au citron :

- Faites fondre le beurre.
- Frottez le sucre semoule et les zestes râpés fin pour en sortir tout l'arôme.
- Ajoutez les œufs (*je ne l'ai pas fait, mais je vous conseille de les battre sans insister avant de les incorporer*) et mélangez au fouet sans blanchir l'appareil. Incorporez le jus de citron et le beurre légèrement fondu.
- Garnissez-en votre fond précuit presque à ras et mettez le tout au four à 170°C pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que le surface de votre tarte soit bien dorée.
- Retirez-la du four, passez tout de suite une lame entre le bord du cercle et la pâte pour la décoller si besoin. Faites tourner le cercle, puis laissez refroidir en le laissant autour de la tarte.
- Laissez-la refroidir à température ambiante, puis au frigo avant de déguster.

Remarques : ma pâte s'étant légèrement rétractée à la cuisson, il me restait un peu de crémeux. Je l'ai mis dans un ramequin et fait chauffer en même temps que la tarte. J'émietterai dessus quelques chutes de pâte sucrée que j'avais fait cuire en petit biscuits. Je vous conseille donc de foncer votre pâte sur une hauteur de 4 cm ; vérifiez qu'elle soit bien régulière, car s'il y a un petit endroit plus bas, ça limitera la place pour le crémeux. En effet, celui-ci cuisant dans le four, il est liquide lorsqu'on le verse sur la pâte.