

TARTE AU CHOCOLAT CITRON

INGREDIENTS :

Pour 520 g de pâte sablée (à préparer minimum 1 heure avant de l'utiliser)

- 250 g de farine
- 110 g de sucre en morceaux ou sucre glace
- 110 g de beurre
- 1 œuf (calibre moyen)
- 1 pincée de sel

Au thermomix :

Placez les morceaux de sucre dans le blog et mixez le sucre en morceaux **30 secondes/vitesse 10**.

Ajoutez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Faites **1 pulsion turbo**. Ajoutez l'œuf et programmez **10 secondes/vitesse 4**. A cette étape la pâte formera un sablé grossier.

Vous pouvez donc rassembler la pâte **5 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse** (étape facultative).

Ne pétrissez pas trop longtemps la pâte car celle-ci risque de durcir pendant la cuisson

Formez une boule et filmez.

Réservez au réfrigérateur.

Cette pâte peut se faire la veille pour le lendemain et vous pouvez aussi la congeler.

Astuce gain de temps :

Si vous faites une tarte, vous pouvez l'étaler et la placer dans le moule avant la phase de repos.

Pour la crème au citron :

Ingrédients :

4 citrons (on prélèvera le zeste d'un citron) soit 120 g de jus

3 œufs,

50 g de beurre

120 g de sucre

20 grammes de maïzena

Préparation de la crème citron

Mettre le zeste d'un citron et le mixer **5 secondes/Vitesse 5**

Mettre tout d'abord le zeste, le jus de citron, le sucre, le beurre dans le bol.

Mettre le couvercle et régler **2 mn/60°/Vitesse 2**

Rajouter les œufs et régler **7 à 9 mn /à 80°/vitesse 2**

Verser sur le fond de tarte précuit une fois que la crème citron légèrement refroidit

Pour la ganache au chocolat noir :

Ingrédients :

200 g de chocolat noir ou au lait

10 cl d crème liquide

40 g de beurre

Préparation

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du thermomix et mixer quelques secondes /vitesse **6**

Raclar le bol du thermomix pour bien descendre le chocolat dans le fond du bol

Ajouter la crème fraîche et le beurre en morceaux et régler **6 minutes /50 °c/vitesse 2**

Si le chocolat pas assez fondu, rajouter **30 secondes à 1 minutes.**

Versez sur la crème citron.

Mettre au réfrigérateur

Décorer au moment de servir

Catégorie : Dessert

Blog : www.myhomemadecook.com