

Tarte au citron

Par : La belle vie

Nb. portions : **6** (1.15€/pers.)

Temps de préparation : **30mn**

Temps de cuisson : **30mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Réalisez une tarte au citron de grand pâtissier.

Ingrédients :

- **1 pièce** de Pâte sablée
- **3 pièce** de Citron jaune
- **3 unité** de Oeuf
- **240 g** de Sucre en poudre
- **2 feuille** de Gélatine alimentaire



Etapes de préparation :

- 1** La pâte :
Préchauffer le four à 180 °C.
Sortir la pâte du frigo 15 min à l'avance. Fleurer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Battre la pâte au rouleau pour la détendre.
Étaler la pâte au rouleau sur 2 - 3 mm d'épaisseur. Appuyer sur le rouleau le plus régulièrement possible et tourner la pâte d'un quart de tour au fur et à mesure.
Une fois étalée piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
Beurrer et fariner le moule à tarte.
Foncer la pâte : mettre la pâte sur le rouleau pour la transporter
- 2** La crème au citron :
Hydrater 3g de gélatine (1 feuille et demi) dans l'eau froide.
Casser les oeufs dans un cul de poule et les fouetter légèrement.
Porter à ébullition 210 g de jus de citron avec 240 g de sucre.

À ébullition retirer du feu et verser sur les oeufs en fouettant énergiquement afin de ne pas les cuire.

Renverser les oeufs et le jus dans la casserole. Porter la crème à 82-84 °C en mélangeant avec une maryse ou un fouet.

Egoutter la gélatine et la dissoudre dans le mélange encore chaud