

Tarte au citron de Cyril Lignac

25mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- POUR LE FOND DE TARTE :

- 300g de chocolat blanc
- 290g de crêpes dentelle
- 25g de beurre
- 1 citron jaune + 1 meringue cuite nature (facultatif)

- POUR LE CRÉMEUX CITRON :

- 2 œufs (150g d'œufs)
- 150g de sucre
- 1 zeste de citron jaune
- 120g de jus de citron jaune
- 1 feuille de gélatine (plongée dans un bain d'eau froide préalablement 20 minutes avant le début de la recette)
- 225g de beurre froid coupé en petits cubes

- LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 cuillère à soupe + 1 cercle à tarte ou 1 moule à tarte en aluminium ou porcelaine + 1 spatule coudée + 1 plat de service
- 1 casserole ou sauteuse + 1 fouet
- 1 mixeur à main + 1 maryse + 1 poche à douille (+ 1 douille unie) + 1 microplane

1.

Dans un saladier, émiettez les crêpes dentelle et mélangez-les avec le chocolat blanc fondu, ajoutez le beurre pommade. Versez dans le fond du moule ou le cercle à tarte, déjà déposé dans le plat de service. Formez un fond de tarte homogène et lisse à l'aide d'une petite spatule coudée. Déposez l'assiette au congélateur le temps de préparer le crémeux citron.

2.

Dans une casserole, mélangez les œufs, le sucre, les zestes de citron et le jus de citron. Laissez chauffer doucement sans porter à ébullition tout en fouettant. Le mélange est très délicat car les œufs ne doivent pas cuire en omelette. Hors du feu, incorporez la feuille de gélatine, mélangez de nouveau, laissez refroidir en mélangeant sur un bol rempli de glaçons, la descente en température ira plus vite. Le mélange doit être tiède car vous devez mélanger le beurre à cette préparation à l'aide du mixeur.

3.

Retirez le saladier du bol de glaçons, déposez des cubes de beurre et commencez à mixer, le beurre s'imprégnera à la crème en éclaircissant et en prenant du volume. Mixer 3 minutes. Réservez-la au frais si vous le souhaitez.

4.

Sortez le cercle de tarte du congélateur, nappez de crémeux citron ou formez des boules de crémeux à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie. Râpez un peu de zeste de citron jaune à la minute. Si vous aimez, vous pouvez également râper un peu de meringue.