



## Tarte au citron de Christophe Michalak



6

Difficulté



60 min



12 h



15 min



### Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g sucre
- 150g jus de citron
- 1 feuille de gélatine
- 180g beurre
- 300g de sablés
- 90g beurre fondu
- L'écorce de 3 citrons
- 250g sucre
- 500g d'eau
- petites meringues

### Préparation :

Commençons par préparer les citrons confits :

Prélever l'écorce de 3 citrons et les couper en petits dés. Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis ajouter les dés d'écorce de citron. Faire cuire jusqu'à ce que les dés deviennent translucides, il faut compter 10-15 minutes. Egoutter et laisser refroidir les dés d'écorce de citron.

Passons maintenant au crémeux citron :

Zester 3 citrons dans une casserole et presser 150g de jus de citron. Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer les zestes, le jus de citron, le sucre, les œufs et la gélatine que vous aurez essorée, à 85°. Une fois à cette température la crème change d'aspect et devient un peu plus épaisse. Laisser refroidir jusqu'à ce que la température diminue de moitié (45° pour être précise).

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant petit à petit le beurre. Laisser refroidir complètement et verser votre crème dans une poche à douille que vous conservez au frais. L'idéal est de préparer votre crème la veille et de la laisser une nuit au frais.

Nouvelle étape, la pâte sablée reconstituée :

Faire fondre le beurre au micro ondes, procéder par étape de 30 secondes. Réduire les sablés en poudre et ajouter ensuite le beurre fondu. Mélanger bien avec vos mains, jusqu'à obtenir une consistance de sable mouillé.

Etaler la pâte dans un cadre ou cercle à l'aide d'une cuillère. Mettre au frais pour faire durcir pendant minimum 5 minutes.

Passons maintenant au dressage de la tarte :

Retirer le cadre, réaliser des boules de crème de citron sur le sablé à l'aide d'une poche à douille. Dans les intervalles entre les boules, disposer des dés de citrons confits. Sur les boules de crème déposer en alternant des suprêmes de citron et des meringues (à mettre au dernier moment afin qu'elles ne ramollissent pas).

Pour finir zester un citron sur le dessus de la tarte afin de sublimer le parfum et de colorer un peu la tarte.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler, alors bon appétit!!!