

Tarte au citron cuite au four (Christophe Adam)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 180g de farine T55
- 50g de fécule de pomme de terre
- 90g de sucre glace
- 1g de poudre de vanille ou 1 gousse de vanille grattée
- 30g de poudre d'amande
- 1g de sel fin
- 95g de beurre doux
- 50g d'œuf entier (1 œuf environ)
- 200g de sucre semoule (j'en ai mis 175)
- 300g d'œufs entiers (environ 6 œufs)
- 160g de jus de citron jaune
- 160g de crème épaisse à 35% de matière grasse

Préparation

1. J'ai trouvé cette recette sur le site l'Académie du Goût, une tarte au citron mais pas classique du tout.
2. Celle-là se compose d'un appareil qui cuit au four, et qui donne une tarte épaisse comme un flan, avec une texture bien crémeuse et citronnée et une pâte bien croustillante.
3. Je vous l'explique ci-dessous, je n'ai pas suivi la recette de pâte sucrée, je pense que vous pouvez faire ce gâteau avec la pâte de votre choix tant que vous la faites précuire.
4. Je n'en avais pas beaucoup, du coup j'ai simplement fait un cercle de pâte que j'ai mis au fond de mon cercle (comme pour un cheesecake) et que j'ai fait précuire pendant une vingtaine de minutes.
5. Je vous donne tout de même la recette originale et la marche à suivre ici : Crèmez le beurre avec le sucre glace et la vanille.
6. Ajoutez le sel et la poudre d'amande.
7. Incorporez l'œuf, puis enfin la farine et le fécule de pomme de terre.
8. Réservez la pâte au frais pendant au moins 30 minutes, puis abaissez-la et foncez un cercle de 18cm de diamètre et 4 à 5cm de hauteur.
9. Mettez le cercle au congélateur pendant minimum 20 minutes.
10. Ensuite, préchauffez le four à 180°C, déposez du papier d'aluminium à l'intérieur du fond de tarte, recouvrez avec du riz (ou des pois secs, des billes de céramique...) et enfournez pour 20 minutes.
11. Retirez le riz et le papier d'aluminium, et enfournez à nouveau à 130°C jusqu'à ce que la pâte soit sèche et bien dorée.
12. Mélangez le sucre avec les zestes de citron (vous pouvez le faire à l'avance, votre tarte n'en sera que plus parfumée).
13. Ajoutez les œufs, fouettez bien, puis incorporez le jus de citron.
14. Prélevez un peu de ce mélange, et mélangez-le avec la crème épaisse pour la détendre.
15. Ensuite, reversez dans le mélange principal et remuez jusqu'à avoir une crème homogène.
16. Versez dans le fond de tarte cuit, écumez la surface pour retirer les grosses bulles.
17. Enfournez à nouveau à 130°C pendant 40 à 45 minutes.
18. Laissez totalement refroidir avant de démouler.