

Tarte crumble citron vert & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 120g de jus de citron vert
- 100g de sucre
- 2 zestes de citrons verts
- 2 œufs
- 125g de beurre
- 45g de beurre pommade
- 45g de cassonade
- 45g de farine
- 45g de poudre de noisette

Préparation

1. Emulsionnez le mélangez avec l'œuf, puis ajoutez la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement, et arrêter dès que vous pouvez former une boule.
3. Filmmez-la et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
5. Piquez la pâte, puis placez-la au congélateur pendant au moins 15 minutes.
6. Ensuite, faites cuire votre pâte à blanc pendant 15 à 20 minutes à 170°C.
7. Retirez le cercle, puis dorez la pâte à l'œuf battu avec un pinceau et enfournez à nouveau pour 5 à 10 minutes en vérifiant la coloration.
8. A la sortie du four, laissez refroidir.
9. Crème au citron vert : de jus de citron vert de sucre 2 zestes de citrons verts 2 œufs de beurre
Mélangez le sucre avec les zestes de citron vert.
10. Ajoutez ensuite les œufs et fouettez le mélange.
11. En parallèle, faites chauffer le jus de citron vert ; quand il est chaud, versez la moitié sur les œufs en fouettant toujours, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites épaissir la crème à feu doux en mélangeant constamment.
13. Ensuite, ajoutez hors du feu le beurre coupé en petits morceaux.
14. Quand la crème est homogène, versez-la sur le fond de tarte refroidi et placez-la au réfrigérateur.
15. Versez les morceaux de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfourné dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes, le streusel doit être bien doré.
16. Laissez-le refroidir, puis parsemez-en sur la crème au citron vert.
17. Décorez avec quelques zestes de citron vert et éclats de noisette, puis régalez-vous !