

Tart cu lămâie coapt (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g de făină T55
- 50g de amidon de cartofi
- 90g de zahăr pudră
- 1g de pudră de vanilie sau 1 p. staie de vanilie rasă
- 30g de pudră de migdale
- 1g de sare fină
- 95g de unt moale
- 50g de ou întreg (aproximativ 1 ou)
- 200g de zahăr granulat (am pus 175)
- 300g de ou întregi (aproximativ 6 ou)
- 160g de suc de lămâie galben
- 160g de smântână groasă cu 35% gr. sime

Préparation

1. Am găsit această rețetă pe site-ul Academia Gustului, o tartă cu lămâie, dar deloc clasic .
2. Aceasta se compune dintr-un amestec care se coace la cuptor și care dă o tartă groasă ca un flan, cu o textură bine cremoasă și lămâiată și o crustă bine crocantă .
3. Vă explic mai jos, nu am urmat rețeta de aluat dulce, cred că puteți face acest tort cu aluatul dorit atât timp cât îl pre-coaceți .
4. Tăiați amidonul de cartofi de zahăr pudră de pudră de vanilie sau 1 p. staie de vanilie rasă de pudră de migdale de sare fină de unt moale de ou întreg (aproximativ 1 ou) Nu am făcut acest aluat, am folosit un mic rest de aluat dulce cu alune (care se potrivește foarte bine cu lămâia) pentru această tartă .
5. Nu am avut mult, așa că am făcut pur și simplu un cerc de aluat pe care l-am pus la baza cercului meu (ca pentru un cheesecake) și pe care l-am pre-copt timp de aproximativ douăzeci de minute.
6. Totuși, vă dau rețeta originală și pașii de urmat aici: Crema și untul cu zahărul pudră și vanilia.
7. Adăugați sarea și pudra de migdale.
8. Încorporați oul, apoi în final făina și amidonul de cartofi.
9. Presați aluatul la rece timp de cel puțin 30 de minute, apoi întindeți-l și tapetați un cerc de 18cm diametru și 4 până la 5cm înălțime.
10. Puneți cercul la congelator timp de minimum 20 de minute.
11. Apoi, preîncălziți cuptorul la 180°C, așezați folie de aluminiu în interiorul fundului tartei, acoperiți cu orez (sau mazăre uscată, bile de ceramică ...) și coaceți timp de 20 de minute.
12. Îndepărtați orezul și folia de aluminiu și coaceți din nou la 130°C până când aluatul este uscat și bine rumenit.
13. Coaja de lămâie galbenă de zahăr granulat (am pus 175) de ou întregi (aproximativ 6 ou) de suc de lămâie galben de smântână groasă cu 35% gr. sime Amestecați zahărul cu coajile de lămâie (puteți face acest lucru din timp, tarta dvs.
14. va fi mai aromată).
15. Adăugați oul, bateți bine, apoi încorporați sucul de lămâie.
16. Luați puțin din acest amestec și amestecați-l cu smântâna groasă pentru a o subția.
17. Apoi, turnați în amestecul principal și amestecați până obțineți o cremă omogenă .
18. Turnați în fundul tartei coapte, spuma și suprafața pentru a îndepărta bulele mari.

19. Coaceți din nou la 130°C timp de 40 până la 45 de minute.

20. Lăsați să se răcească complet înainte de a scoate din formă.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com