



Tarte aux Citrons

Recette Bruno Passion cuisine du 30/11/2014

Ingrédients pour une tarte pour 8/10 personnes :

- > 2 citrons verts
- > 2 citrons jaunes
- > 1 paquet de sablés à la coco
- > 60 gr copeaux coco
- > 3 œufs
- > 150 gr de sucre
- > 270 gr de beurre (répartis en 180 à T° ambiante gr et 90 gr fondu)
- > 1 feuille et 1/2 de gélatine

Préparation (de préférence la veille):

Faire fondre 90 gr de beurre. Broyer les sablés pour un faire une chapelure pas trop fine (il peut rester de petits morceaux). Incorporer la coco et le beurre fondu. Bien mélanger la préparation pour que le beurre soit parfaitement incorporé. Sur une feuille silpat déposer un cercle à gâteau 24 cm et déposer de quoi remplir le fond du moule avec une couche d'environ 5mn. Bien tasser avec le dos d'une petite cuillère pour faire un fond qui en refroidissant deviendra compact. Mettre au frais.

Zester 1 citron vert et 1 citron jaune. Presser ensuite les citrons pour obtenir 150gr de jus.

Dans une casserole mettre ensemble : les œufs, le sucre, la gélatine (préalablement trempée dans de l'eau puis essorée), le jus de citron et les zestes. Faire chauffer le mélange en fouettant. Il faut monter le mélange à 85°C pour que l'œuf coagule. Le mélange devient alors épais et consistant. Retirer alors du feu, passer au chinois pour retirer les zestes puis continuer à fouetter pour faire redescendre la température de la préparation. Lorsque que celle-ci est à 45°C incorporer le beurre par petits morceaux tout en continuant à fouetter vigoureusement. Lorsque tout le beurre est incorporé, placer au frais.

Au moment de servir, démouler les fonds et à la poche à douille déposer de petits dômes de crème de citron sur toute la surface du fond de tarte. Zester finement un citron vert par dessus.



Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01