

# Tarte citron



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.165	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.100	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.060	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.003	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.300	Laisser reposer au froid.
Jus de citron	0.300	<u>Crème citron</u>
Œufs	6	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.
Sucre semoule	0.250	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.010	Incorporer la poudre à crème
Beurre	0.090	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes</u> .
		Incorporer le beurre hors du feu.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule
Fruits rouges	1	<u>Montage de la tarte</u>
Rondelle de citron	1	Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Nappage blond	0.050	Piquer et laisser reposer un peu au froid.
		Cuire à 200°C.
		Décercler et réserver sur grille.
		Garnir le fond à ras bord avec la crème citron.
		Napper avec du nappage blond.
		Décorer à volonté.