

Tarte 2 citrons et pralin



J'adore la tarte au citron, mais du coup, je suis devenue difficile. En plus, à la maison, je suis la seule à en manger... Donc, je n'en fais pas si souvent. Voici ma version de la tarte au citron qui a fait l'unanimité au bureau.

Pour 1 tarte longue rectangulaire (et quatre petites individuelles) :

[crème de citron] 112g de jus de citron jaune et verts – Le zeste râpé d'un citron jaune et un vert bio – 130g sucre bio – 100g de beurre doux bio – 10g d'arrow-root – 1 œuf bio – 1/2 sachet de pralin.

[pâte sucrée] 200g de farine blanche bio (ou semi-complète) – 100g beurre doux bio – 3 oeufs – 80g de sucre bio – 1/2 sachet de pralin.

Dans le bol de votre robot pâtissier, mélangez avec la feuille le beurre pommade et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajoutez l'œuf et mélangez en vitesse lente jusqu'à obtenir la texture d'œufs brouillés.

Versez le 1/2 de paquet de pralin dans le mélange œuf/beurre/sucre. Mélangez.

Ajoutez alors la farine et mélangez avec une pincée de sel

jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi et continuez à malaxer pendant 5min.

Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, et placez 1h au froid.

Préchauffez votre four à 200°C – chaleur tournante.

Froncez vos moules avec la pâte froide très peu retravailler avec le rouleau.

Piquez la pâte, couvrez de papier cuisson et ajoutez des billes de cuisson.

Placez dans le four chaud et laissez cuire 20min.

Sortez les fonds de tarte et laissez refroidir sur une grille.

Préparez le curd :

Zestez et pressez les citrons. Placez le jus et les zestes dans une casserole.

Faites chauffer.

Coupez votre beurre en morceau et laissez à température ambiante.

Pendant ce temps, blanchissez votre œuf avec le sucre, puis ajoutez l'arrow-root et la vanille. Fouettez pour ne pas avoir de grumeaux.

Ajoutez une petite louche de jus de citron chaud pour délayer l'œuf blanchi. Puis reversez le tout dans le jus de citron chaud (toujours dans la casserole).

Montez un peu la chaleur du feu (moyen), puis fouettez jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition et fasse des bulles à la surface.

Sur un feu minimum, ajoutez votre beurre et fouettez jusqu'à

ce qu'il soit complètement fondu et incorporé.

Transvasez dans un récipient jusqu'au montage et laissez refroidir à température.

Montage :

Les fonds ont refroidis. A l'aide d'une râpe fine, égalisez les rebords pour qu'ils soient plus nets.

Versez un peu de pralin dans les fonds de tarte. Puis ajoutez de la crème de citron. Terminez en râpant des zestes de citron verts.

Vous pouvez aussi ajoutez un peu de pralin sur le dessus..

Laissez poser au froid 1 à 2h avant de servir.