

Tarte praliné citron

8 personnes Réalisation : facile Réfrigération : 1
nuit Cuisson : 30 mn à 170°C

Pour la pâte sucrée

170 g de farine
20 g de maïzéna
100 g de beurre mou
40 g d'amande
60 g de sucre semoule
20 g de sucre glace
1 pincée de sel

Pour le crémeux citron

2 oeufs
100 g de sucre semoule
100 g de jus de citron jaune
120 g de beurre froid
1 feuille de gélatine
le zeste d'un citron

Pour le crémeux praliné

2 feuilles de gélatine
30 g de maïzéna
310 g de lait
4 jaunes d'oeufs
60 g de sucre semoule
170 g de praliné

140 g de beurre froid

Pour le décor

des zestes de citron

La pâte sucrée

Dans un saladier, tamisez la farine et la maïzena puis ajouter le beurre, l'œuf, le sel, le sucre et la poudre d'amande. Mélangez tous les ingrédients sans trop les travailler. Arrêtez dès qu'une boule se forme. Filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 3 heures. Au bout de ce temps, étalez la pâte sucrée, puis déposez-la dans votre moule et remettez au frigo durant 1/4 d'heure. Préchauffez votre four à 170°C. Dès la sortie du frigo, mettez au four durant 30 mn à 170°C. La pâte est cuite lorsqu'elle est dorée. Réservez à température ambiante.

Le crémeux citron

Faites ramollir la gélatine en la trempant dans un bol d'eau froide. Versez le jus du citron en gardant toute la pulpe dans une casserole. Mélangez les oeufs et le sucre. Faites épaissir sur feu pas trop fort, comme une crème anglaise sans jamais arrêter de remuer et sans dépasser la température de 85°C. Essorez la gélatine et l'ajouter à la crème. Laissez refroidir

jusqu'à 35°C et ajoutez le beurre en une seule fois et remuez au fouet électrique. La crème va devenir lisse. Filmez au contact et réservez au frigo durant une nuit.

Le crémeux praliné

Faites ramollir la gélatine en la trempant dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Faites frémir le lait et le versez sur les jaunes d'oeufs. Faites épaissir le mélange et ajoutez la gélatine essorée puis le praliné. Lorsque la température du mélange est à 40°C, ajoutez le beurre en une seule fois. Fouettez au mixeur plongeant pour bien lisser la crème. Filmez au contact et réservez au frigo durant une nuit.

Le montage

Sortir les crémeux du frigo, et montez-les en les fouettez à toute vitesse pour les rendre soyeux. Mettre les crémeux dans deux poches à douilles lisses et laissez courir votre imagination pour monter votre tarte. Parsemez le dessus de zestes de citron.



desoeufsdaansolennette.com

Une envie de citron ?

