

**La Tarte au Citron**

**Pour 4 personnes / Temps de préparation : 1h15mn / Temps de cuisson : 1 h**

**Ingrédients**

**La pâte sucrée**

* 15g d’amandes en poudre
* 30g de fécule de pomme de terre
* 110g de farine type 55
* 1 pincée de sel fin
* 50g de sucre glace
* 55g de beurre
* 1 oeuf
* 1 pincée de poudre de vanille

**La crème citron**

* 130g de sucre en poudre
* 200g de beurre
* 4 oeufs
* 5 citrons
* 1 feuille de gélatine

**Meringue Suisse**

* 80g de blanc d’œuf
* 150g + 20g de sucre glace

**Chocolat Jaune**

* 200g de chocolat
* 1 pincée de colorant jaune pour chocolat

**La compotée de citron frais**

* 140g de jus de citron
* 3g de sucre
* 2g de pectine

**Préparation de la pâte sucrée**

Mélangez le beurre pour le ramollir légèrement. Mélangez l’amande, la fécule, le sel et le sucre glace, la vanille et incorporez le tout au beurre. Mélangez-bien et versez l’œuf petit à petit, puis la farine préalablement tamisée.

Laissez reposer la pâte pendant 20mn avant utilisation.

**Préparation de la crème citron**

Sortez le beurre pour qu’il soit à température ambiante. Mettez la gélatine à tremper dans l’eau bien froide. Zestez et prélevez le jus de tous les citrons.

Mélangez les œufs, le sucre, le jus et les zestes de citron. Cuisez à 85°C.

Ajoutez la gélatine préalablement égouttée, puis refroidissez à 45°C avant d’ajouter le beurre. Mixez longuement pour homogénéiser la crème.

Laissez refroidir.

**Préparation de la meringue suisse**

Mélangez les blancs d’œufs tempérés avec les 20g de sucre glace. Chauffez au bain-marie doucement en mélangeant sans arrêt. Le mélange ne doit pas dépasser les 25°.

Montez au batteur jusqu’à obtention d’une texture pommade. Retirez du batteur et ajoutez le sucre glace tamisé délicatement. Dressez aussitôt des petites meringues de la taille souhaitée. Elles prennent environ 1/3 de volume au four. Cuisez à 90° pendant 40mn. Laissez refroidir.

**Préparation du chocolat jaune**

Faites fondre le chocolat puis ajoutez le colorant.

Etape de cristallisation : montez le chocolat à 45-50°, redescendre entre 24 et 26° et utiliser à 27-28°.

Etalez finement puis détaillez des petits ronds.

**Compotée de citron frais**

Mélangez la pectine et le sucre. Faites bouillir le jus de citron, ajoutez le mélange précédent et cuisez pendant 3mn. Laissez refroidir.

**Montage**

Etalez la pâte sucrée puis disposez-la dans le carré en inox. Cuisez à blanc pendant 15mn à 170°. Laissez refroidir.

Pochez des boules de crème citron. Entre chaque boule, mettez un peu d’émulsion de citron.

Décorez avec les pastilles de chocolat jaune et les petites meringues.