

# La Tarte au Citron de Jeffrey Cagnes

6 personnes - préparation 1h10 - cuisson 25min - repos 5h30

## INGRÉDIENTS :

### Pour la pâte sucrée nature :

60g de beurre  
40g de sucre glace  
15g de poudre d'amandes  
20g d'oeuf entier  
1g de sel  
110g de farine T55

### Pour la crème d'amandes :

50g de beurre  
50g de sucre semoule  
50g de poudre d'amandes  
50g d'oeuf entier

### Pour le crémeux citron :

40g de jus de citron vert  
25g de jus de citron jaune  
3g de concentré de citron jaune  
75g d'oeufs entiers  
80g de sucre  
105g de beurre  
1g de zestes de citron vert  
2 ½ feuilles de gélatine réhydratées

### Pour la meringue italienne aux zestes de citron :

240g de sucre de semoule  
90g d'eau  
120g de blancs d'oeufs  
1 citron vert

### Pour la finition :

QS de sucre glace  
½ citron vert

## **RECETTE :**

### La pâte sucrée nature :

Mettez tous les ingrédients dans la cuve.

Mélangez au batteur à l'aide d'un crochet en première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Filmez et réservez la pâte au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet environ 3 ou 4 heures.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2mm

Détaillez un disque de 26cm et foncez un cercle de 22cm de diamètre.

Faites précuire le fond de pâte sucrée au four pendant 15 à 20min à 150°C

### La crème d'amande :

Mettez le beurre dans la cuve, ajoutez le sucre et la poudre d'amandes. Travaillez à la feuille. Quand l'ensemble est homogène, ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.

Une fois la crème d'amandes homogène, pochez en 150g sur le fond de pâte sucrée précuit.

Faites cuire le fond de pâte sucrée garni de crème d'amandes au four pendant 5min à 190°C. Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante.

### Le crémeux citron :

Pesez les jus de citron vert et jaune, le concentré de citron, les oeufs entiers et le sucre dans une casserole. Faites cuire jusqu'à ébullition en fouettant puis stoppez la cuisson.

Ajoutez le beurre coupé en cubes, les zestes de citron vert et la gélatine, puis mixer le tout.

Egalisez le bord de la tarte en la rapant doucement.

Coulez le crémeux citron dans le fond de tarte, sur la crème d'amande jusqu'au bord.

Congelez pendant 1h30.

### La meringue italienne aux zestes de citron :

Faites cuire le sucre et l'eau. Quand le sucre est à 115°C montez les blancs d'oeufs.

Lorsque le sucre est à 121°C versez le sur les blancs d'oeufs que vous montez.

Faites refroidir la meringue tout en laissant tourner au batteur environ 15min.

Une fois la meringue italienne froide, ajoutez les zestes du citron vert.

Pochez la meringue italienne sur la tarte au citron juste sortie du congélateur.

Saupoudrez de sucre glace. Enfournez la tarte pour 2 à 3min à 210°C afin de raidir la meringue. Laissez la tarte refroidir, saupoudrez à nouveau de sucre glace et zestez le demi-citron vert sur le dessus.

***Recette complète et astuces sur le site:***

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/la-recette-de-la-tarte-au-citron-de-jeffrey-cagnes>