

Tarte au citron revisitée 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
CRÈME CITRON				<p>Sablés aux amandes: Dans le bol du mélangeur, crémier le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande et finir par la farine tamisée. Étaler entre deux feuilles de papiers cuisson et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes. Refroidir sur grille.</p> <p>Crème citron: Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le jus de citron. Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter le jus de citron et cuire à ébullition dans une russe. Hors du feu ajouter la gélatine égouttée, terminer par le beurre coupé en parcelle, la crème doit être bien lisse.</p> <p>Meringue: Dans une russe, faire chauffer à 118°C l'eau et le sucre. Monter au batteur les blancs en neige et serrer la meringue en versant délicatement le sirop sur les blancs.</p> <p>Dressage : Dans une verrine ou ramequin, garnir le fond avec le sablé brisé, de crème citron à l'aide d'une poche à douille. Décorer avec la meringue mise en poche avec une douille cannelée. Réserver au frais, servir bien froid</p> <p>Décors : Brûler la meringue à l'aide d'une chalumeau et décorer avec les amandes torréfiées et les écorces de citron confits.</p>
Jus de citron	L	0,1		
Beurre	Kg	0,140		
Œufs entiers	Pce	2		
Sucre semoule	Kg	0,100		
Gélatine feuille	Pce	1		
SABLES AUX AMANDES				
Beurre	Kg	0,090		
Poudre d'amande	Kg	0,090		
Sucre glace	Kg	0,090		
Farine	Kg	0,090		
MERINGUE ITALIENNE				
Blancs d'œufs	Kg	0,100		
Sucre semoule	Kg	0,180		
Eau	l	0,050		
DÉCORS				
Écorces de citron confits	Kg	Pm		
Amandes bâtonnets ou hachées	Kg	Pm		
Notes personnelles :				