

## Tartes

# Tarte au citron et chocolat blanc



**1h50** **35 min** **15 min** **1h** **410**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Cuisson de la pâte à tarte

- 1 Dérouler la pâte et découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.
- 2 Disposer la pâte dans les moules à tartelette et la piquer avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle.
- 3 Poser les moules sur une plaque de four et enfourner à blanc pendant 15 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 2

Préparation de la crème au citron

- 1 Dans un cul de poule, casser les œufs puis ajouter le sucre. Blanchir le mélange en fouettant vigoureusement.
- 2 Quand le mélange devient pâle, ajouter la maïzena et fouetter. Ajouter le jus des citrons préalablement pressés à l'aide du presse-agrumes.
- 3 Faire chauffer un peu d'eau dans une casserole et poser le saladier contenant la crème dessus. Laisser cuire en fouettant régulièrement.
- 4 Le mélange doit devenir mousseux et vapoureux. A ce moment, sortir la casserole du feu.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour la préparation

1 **Pâte(s) brisée(s)**  
3 **Citron(s)**  
100 g **Chocolat blanc**  
100 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Maïzena**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre glace**  
1 **Citron(s) vert(s)**

### Étape 3

#### Emulsion du chocolat blanc

- 1 Continuer de remuer pendant 5 minutes afin de faire baisser la température de la crème.
- 2 Ajouter le chocolat blanc en deux fois. Mélanger énergiquement au fouet afin qu'il fonde et s'incorpore à la crème.
- 3 Il faut que le chocolat soit cassé en petits morceaux pour qu'ils se mélangent correctement.
- 4 Après 2 minutes, ajouter le reste de chocolat blanc. Une fois incorporé, laisser refroidir à température ambiante.

### Étape 4

#### Finition des tartelettes

- 1 Sortir les tartelettes du four. La pâte doit être dorée.
- 2 Les démouler sur le plan de travail et garnir généreusement les tartelettes de crème.
- 3 Lisser le dessus des tartes à l'aide d'une spatule. Les entreposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir les tartelettes du réfrigérateur.
- 2 Disposer une tartelette sur une ardoise et poser une fourchette sur l'ardoise. Saupoudrer cette dernière de sucre glace à l'aide d'une passette puis la retirer pour obtenir un effet pochoir.
- 3 Râper quelques zestes de citron vert sur la tartelette et servir aussitôt.