**Tarte au citron de Camille Lesecq**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1 :**

**La pâte sucrée :
- 220 g de farine T 55**
**- 75 g de sucre glace**
**- 25 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1 g de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 1 g de sel**
**- 120 g de beurre pommade**
**- 1 œuf**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø posé sur la plaque du four**
**Préchauffage du four à 160°C **Mettre dans la cuve du robot la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et la vanille.
Ajouter le beurre en parcelles.
Faire tourner jusqu'à l'obtention d'un sable.
Déposer l'œuf et travailler rapidement pour que la pâte se mette en boule.
Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson puis foncer le cercle et piquer à la fourchette.
Couvrir et mettre au frais pendant 1 heure.
Choisir la méthode préférée pour lester la pâte et la [**faire cuire à blanc**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).
Enfourner pour 20 minutes puis retirer le lestage et laisser cuire et sécher pendant encore 10 minutes.
Laisser refroidir puis retirer délicatement le cercle.
Réserver.

**La crème pâtissière :
- 250 g de lait**
**- 1 g de vanille en poudre**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 50 g de sucre en poudre**
**- 20 g de Maïzena ®**
**- 5 g de farine**
**- 10 g de beurre
.**Porter le lait à ébullition avec la vanille.
Pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, la Maïzena et la farine.
Ajouter le lait bouillant puis reverser dans la casserole et laisser cuire pendant 1 minute sans cesser de mélanger.
Incorporer le beurre en parcelles.
Verser dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir avant de mettre au frais.

**La crème au citron :
- 1 feuille (2 g) de gélatine**
**- 3 œufs (≅ 160 g)**
**- 90 g de sucre en poudre**
**- 2 gros citrons non traités (de Menton pour moi)**
**- 25 g de beurre**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Râper le zeste des citrons et exprimer le jus pour en obtenir 100 g.
Mélanger au fouet dans une casserole les œufs entiers, le sucre le jus et les zestes de citron et le beurre.
Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à 70°C.
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée.
Filmer au contact  et réserver au frais.

**Jour 2 :**

**Le biscuit à la cuillère jaune :
- 4 œufs**
**- 110 g de sucre en poudre**
**- Une pointe de curcuma**
**- Le zeste d'un ½ citron**
**- 110 g de farine T 55**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
1 cercle de 24 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 190°C** 

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec le sucre jusqu'à la [**texture "mousse à raser"**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).
Ajouter le curcuma (ne vous inquiétez pas il ne donnera pas de goût) et les jaunes d'œufs et fouetter encore quelques secondes pour bien les incorporer.
Ajouter enfin à la spatule les zestes de citron et la farine tamisée.
Étaler la pâte sur la plaque sur une épaisseur de 3 mm environ.
Enfourner pour 8 à 10 minutes.
Découper un disque de 24 cm de diamètre à l'aide du cercle.
Laisser refroidir.

**La crème d'amande :
- 150 g de** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere)
**- 50 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande) **à 52 % de fruits.**

Ramollir la pâte d'amande pendant quelques secondes au micro-ondes jusqu'à ce qu'on puisse l'écraser facilement.
Fouetter la crème pâtissière pour la lisser et la mélanger avec la pâte d'amande.

**La meringue italienne :
- 3 blancs d'œufs (≅ 90 g)**
**- 90 g d'eau**
**- 180 g de sucre**
Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole.
Porter à ébullition sans remuer.
Lorsque la température atteint 100°C, commencer à fouetter les blancs à vitesse lente puis augmenter progressivement la vitesse.
Lorsque le sirop atteint la température de 118°C, les blancs sont bien mousseux.
Réduire la vitesse du robot, verser le sirop sur les blancs tout en continuant à fouetter.
Lorsque tour le sirop est incorporé, augmenter la vitesse du robot et fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse et forme [**le bec d'oiseau**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/).

**Le montage :**

Étaler la crème d'amande sur le fond de tarte cuit.
Étaler la crème citron sur la crème d'amande.
Poser sur le dessus le biscuit cuillère.
Recouvrir tout le dessus de la tarte avec la meringue à l'aide d'une poche à douille.
À ce stade, j'ai mis la tarte au congélateur.
Je l'ai sortie la veille du jour de la dégustation et je l'ai conservée au réfrigérateur.

**Le jour de la dégustation :**

Saupoudrer le dessus de la tarte de zestes de citron râpé.
Sortir la tarte un petit moment avant de la servir.