

Tarte au citron de Menton **de Sébastien Mahuet**

Ingrédients pour la pâte sablée :

140g de beurre pommade
100g de sucre glace
30g de poudre d'amandes
2 œufs battus
1g de fleur de sel
250g de farine
3 zestes de citron

Mélangez les œufs, le sel, le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux. Mélangez à part la poudre d'amande, la farine et les zestes de citron. Versez d'un seul coup et incorporez la rapidement au mélange précédent.

Formez une boule et laissez-la reposer au frais (toute une nuit c'est idéal) mais le chef l'étale tout de suite et la fait cuire directement. J'ai choisi de la laisser au frais pour que les arômes de citron se répandent bien.

Étalez-la et froncez un cercle à tarte. Faites cuire à blanc à 180° environ 15 min. Laissez refroidir.

Ingrédients pour la crème citron moelleuse :

3 œufs
125g de sucre
100g de crème fraîche épaisse
2 citrons de Menton dans l'idéal

Fouettez les œufs, le sucre et le jus et zestes de citron. Terminez en introduisant la crème. Mixez pour que le mélange soit bien homogène. Couvrez et laissez au frais toute une nuit pour que la crème soit bien parfumée.

Montage et finition :

Versez la crème dans le fond de tarte et faites cuire 20 minutes à 150°. Laissez refroidir avant de servir.

Vous pouvez disposer un peu de meringue italienne que vous caraméliserez au chalumeau.

Meringue italienne

2 blancs d'œufs

30g de sucre

50g d'eau et 150g de sucre pour le sirop

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Faites chauffer jusqu'à 115-118°.

Montez les blancs en neige avec les 30g de sucre.

Une fois le sirop à la bonne température, versez le en filet sur les blancs tout en continuant de battre jusqu'à refroidissement.

Remplissez une poche à douille avec ce mélange et faites les décorations de votre choix sur la tarte.