

Recette

Ma tarte aux citrons et amandes

INGRÉDIENTS **BIO DE PRÉFÉRENCE** (8 RATIONS)



POUR LA PÂTE SABLÉE, À PRÉPARER 1 HEURE AVANT

Œuf, 1 unité
Sucre blanc, 50 grammes
Sel fin, 1 pincée
Farine T45 tamisée, 200 grammes
Cannelle en poudre, 1 cuillère à café, plus ou moins selon votre goût
Beurre, 80 grammes

- 1) Laissez le beurre ramollir à température ambiante ou légèrement sur un radiateur. Il doit être mou, sans être liquide et non fondu.
- 2) Mélangez à la spatule en bois, l'œuf entier, le sucre et le sel. Tournez énergiquement pour faire blanchir le mélange.
- 3) Incorporez une partie de la farine tamisée et la cannelle, en tournant à la spatule.
- 4) Ajoutez une partie du beurre ramolli et commencez à pétrir la pâte avec vos doigts.
- 5) Continuez de pétrir avec les doigts, en alternant farine tamisée et beurre.
- 6) Vous devez obtenir une boule de pâte qui ne colle ni aux doigts, ni au bol. Sinon, ajoutez un peu de farine jusqu'à obtenir la bonne texture.
- 7) Mettez votre boule de pâte sur le plan de travail préalablement fariné.
- 8) Coupez quatre morceaux de taille similaire que vous disposez les uns sur les autres. Avec la paume de votre main, appuyez les et pétrissez pour reformer une boule.
- 9) Recommencez cette opération trois à quatre fois. Farinez votre plan de travail si besoin. Au final, vous obtenez une boule bien travaillée, qui ne colle pas.
- 10) Placez la au réfrigérateur pendant 1 heure, dans le bol, couvert d'un torchon propre.

POUR L'APPAREIL

Beurre, 150 grammes
Œufs, 4 unités
Sucre, 150 grammes
Amandes en poudre, 100 grammes (ou mix amandes / noisettes)
Citrons, 3 unités (zestes et jus séparés)

- 1) Faites fondre le beurre à feu doux, sans le faire trop chauffer.
- 2) Mélangez de manière homogène les œufs entiers.
- 3) Incorporez le sucre ; bien mélanger.
- 4) Ajoutez les amandes en poudre, mélangez, puis versez le beurre et mélangez.
- 5) Versez enfin le jus des trois citrons et les zestes râpés de ces citrons ; mélangez.

POUR LA CUISSON

- 1) Préchauffez le four à 160 degrés.
- 2) Abaissez la pâte au rouleau et placez la dans un moule à tarte, mettez au fond un papier sulfurisé recouvert d'un moule à tarte plus petit et faites cuire 15 minutes.
- 3) La pâte étant précuite, à blanc, sortez la du four, posez la sur un dessous de plat.
- 4) Mélangez une dernière fois, énergiquement votre appareil et versez-le dans la tarte.
- 5) Remettez la au four, à 140 degrés pendant 50 minutes (cela dépend du four).
- 6) Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sec.
- 7) Laissez la tarte refroidir, puis placez la au réfrigérateur avant de consommer.