

Fées Mains by Marjorie



Tarte aux deux citrons et au basilic d'après Jacques Génin :

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes:

Pour la pâte : 140g de beurre mou – 100g de sucre glace – 25g de poudre d'amandes – 1 œuf – 1 gousse de vanille – 250g de farine – 1 pincée de sel

Pour la crème de citron : 3 gros œufs – 170g de sucre semoule – 10 petits citrons verts – 2 petits citrons jaunes – 20g de feuilles de basilic – 1 feuille de gélatine – 200g de beurre

Pour la pâte :

Mélanger le beurre mou coupé en morceaux avec le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajouter un œuf et les graines d'une demi-gousse de vanille, fendue et grattée. Puis, ajouter la farine et une pincée de sel.

Étaler la pâte sur une plaque, filmer et laisser reposer une nuit au frais.

Le lendemain, sortir la pâte 20 minutes avant de l'étaler finement au rouleau (3 mm d'épaisseur). Abaisser la pâte dans un plat à tarte et la cuire, 25 à 30 minutes, dans le four préchauffé à 150°C.

Pour la crème :

Dans une casserole à fond épais, mélanger 3 gros œufs entiers avec le sucre semoule, les zestes de 2 petits citrons verts et des 2 petits citrons jaunes. Ajouter les feuilles de basilic lavées et ciselées.

Presser le jus de 6 à 10 citrons verts pour obtenir 180g de jus. Verser le jus obtenu dans la casserole puis porter à feu très doux, sans cesser de remuer avec une spatule.

La crème va épaissir peu à peu. Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à obtenir une belle densité, sans jamais la laisser bouillir. Aux premiers frémissements, retirer du feu.

Pendant ce temps, faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau.

Filtrer la crème au chinois et ajouter la feuille de gélatine essorée. Laisser refroidir 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la crème atteigne 45 °C.

Incorporer le beurre coupé en morceaux en une fois et émulsionner la crème de citron au mixeur-plongeant.

Laisser reposer la crème au moins 3 heures au réfrigérateur.

Étaler la crème de citron sur le fond de tarte et parsemer les zestes de deux citrons verts.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>