

Tarte au citron, chocolat et noisettes

Préparation : 35 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Réfrigération : 1 h

Les ingrédients 6 personnes :

Pour la pâte sablée :

100 g de beurre

1 œuf

140 g de farine

50 g de sucre glace

50 g de noisettes en poudre

1 pincée de sel

Pour la crème citron :

4 citrons

3 œufs

150 g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 g de chocolat noir

10 cl de crème liquide

40 g de beurre

Mélanger la farine, la poudre de noisettes, le sel et le sucre puis incorporer le beurre en dés et l'œuf. Malaxer (ou tout faire au robot). Former une boule et laisser reposer 1 h au frais.

Préparation de la crème au citron : râper le zeste d'1 citron. Presser es citrons. Battre les œufs dans une casserole et ajouter le sucre , le jus de citron et les zestes. Mélanger .

Ajouter le beurre et cuire à feu très doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Réserver au frais.

Abaissier la pâte sablée et foncer le moule à tarte. Piquer la pâte à la fourchette, garnir de papier sulfurisé et couvrir de légumes secs (ou mettre un moule plus petit sur la pâte).

Cuire 12 mn à four préchauffé à 180° (adapter suivant le four). Retirer le lest et le papier et cuire à nouveau 10 mn. Laisser refroidir et démouler le fond de tarte. Le mettre sur une grille.

Préparation de la ganache : casser le chocolat en morceaux. Porter la crème à ébullition et la mettre sur le chocolat, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu, (au besoin mettre sur feu très doux). Ajouter le beurre, mélanger et laisser tiédir.

Garnir le fond de tarte de crème au citron puis de ganache tiède (ce sera plus facile que si la ganache est froide). Lisser et placer 1 h au frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>