

Tarte aux citrons de Nice & au Safran de Riez

INGREDIENTS

Pâte sucrée

75 gr de sucre glace
125 gr de beurre mou
2 jaunes d'œufs
250 gr de farine

Crèmeux au citron et au safran

125 gr de sucre
15 cl de jus de citron (2 à 3 citrons)
Zestes fin d'un citron
3 œufs
90 gr de beurre doux mou
10 pistils de safran de la Safranière de Riez



1. Pour débiter, on va faire la pâte sucrée. Mélangez tout d'abord le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine. Formez une galette, filmez et laissez reposer une trentaine de minutes.
2. Préchauffez votre four à 180°C. Sortez la pâte du réfrigérateur et si elle est un peu trop froide attendez qu'elle ramollisse. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, c'est très pratique et garnissez votre moule, piquez avec une fourchette sans traverser. Faites cuire à blanc une bonne vingtaine de minutes.
3. Réalisez ensuite le "lemon curd". Faites chauffer une casserole avec un fond d'eau. Dans un cul de poule, mettez les œufs, le sucre, le jus de citron, le zeste de citron très finement râpé ainsi que les pistils de safran. Faites chauffer au bain-marie en remuant sans cesse jusqu'à ce que la texture change et devienne consistante comme une crème fraîche épaisse.
Retirez du feu et laissez redescendre en température avant d'ajouter les dés de beurre mou. Si vous avez un thermomètre de cuisson, 40 degrés est l'idéal. Une fois la préparation moins chaude, ajoutez les cubes de beurre mou et mélangez jusqu'à ce qu'ils aient complètement fondus.
4. Versez dans le fond de tarte et réservez au frais pour que le crèmeux au citron prenne. Faire remonter à la surface quelques pistils de safran pour avoir une jolie décoration.

Bon appétit !



Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>
D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Magasin



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Facebook PAYAN Frédéric

