



TARTE AU CITRON



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : contact@pellorce.com

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

www.pellorceetjullien.com



Pour 12 tartes individuelles de 10 cm de diamètre

MERINGUE FRANÇAISE

- 150 g de blanc d'œuf
- 250 g de sucre semoule

Monter au batteur les blancs et incorporer le sucre. Dresser la meringue puis faire sécher en étuve à 50 °c pendant 24H.

PÂTE SUCRÉE CITRON

- 60 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 2 g de sel
- 200 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes (torréfiée)
- 80 g d'œuf entiers
- 10 g de pâte de citrons Pellorce & Jullien

Mélanger tous les extraits secs dans la cuve du batteur. Ajouter le beurre froid en dés.

Fraser jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Ajouter les œufs jusqu'à l'obtention de la pâte. Réserver au réfrigérateur 24h00.

CRÈME D'AMANDE CITRON

- 250 g de poudre d'amandes blanches
- 250 g de sucre glace
- 250 g de beurre (pommade)
- 200 g d'œuf entiers
- 10 g de pâte de citrons Pellorce & Jullien

Mélanger dans la cuve du batteur les poudres.

Ajouter le beurre, mélanger, ajouter les œufs entiers. Attention de ne pas trop foisonner la crème d'amandes.

CRÈME CITRON

- 200 g de sucre
- 25 g de poudre à crème
- 30 g de pâte de citron Pellorce & Jullien
- 125 g de jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 125 g de beurre

Mettre les ingrédients secs et le jus de citron dans une casserole, porter le tout à 50°.

Ajouter les œufs et la pâte de citron, porter le tout à 83°.

MONTAGE

Foncer les fonds de tartes la veille, garnir de crème d'amandes, cuire le tout dans un four, 30 mn à 150°.

Déposer la crème citron puis ajouter la meringue croquante dans laquelle on a ajouté les zestes de citron.

Conserver au surgélateur.



PÂTE DE CITRONS
4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
RÉF : 1436