

La tarte citron-chocolat



Tarte citron-chocolat

Ingrédients

Pâte sablée pur beurre
chocolat de couverture (1 tablette ½)
3 citrons
5 feuilles de gélatine
1 jaune d'oeuf
3 oeufs entiers

La pâte

- 1) Garnir un plat à tarte avec la pâte sablée. Piquer le fond de la tarte pour éviter les bulles.
- 2) Etaler une feuille de papier cuisson sur le fond de tarte et recouvrir de riz ou de graines.
- 3) Faire cuire 10 minutes à 200°C.
- 4) Sortir le fond de tarte du four, retirer le papier cuisson et les graines.
- 5) Mélanger le jaune d'oeuf avec un peu d'eau, et étaler au pinceau sur les bords du fond de tarte.
- 6) Renfourner le fond de tarte environ 10 minutes, en surveillant la cuisson.
- 7) Sortir le fond de tarte du four dès qu'il commence à dorer.



Le chocolat

- 1) Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2) Lorsque le chocolat est fondu, faire un dessin à l'aide d'une cuiller sur une feuille de papier cuisson. Laisser durcir.
- 3) Faire chauffer un peu de crème fraîche au bain marie, et rajouter le chocolat fondu.
- 4) Bien mélanger puis verser sur le fond de tarte. Laisser durcir.
- 5) Mettre la décoration en chocolat au réfrigérateur.



La crème au citron

- 1) Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau à température ambiante.
- 2) Battre les oeufs.
- 3) Prélever le zeste des citrons puis les presser.
- 4) Faire chauffer le jus de citron et le sucre. Dès que le mélange bout, le sortir du feu.
- 5) Rajouter la gélatine et mélanger jusqu'à sa dissolution complète.
- 6) Verser les oeufs battus et fouetter jusqu'à l'obtention d'un liquide mousseux.
- 7) Laisser refroidir.
- 8) Lorsque le liquide est froid, le verser sur le fond de tarte. Mettre le tout au réfrigérateur et laisser figer.



Finitions

Lorsque la crème au citron a figé, sortir la tarte du réfrigérateur ainsi que la décoration en chocolat. Détacher délicatement la décoration en chocolat du papier cuisson et la déposer sur la tarte.