Tarte au citron de Michelle

Zitronenkuchen von Michelle

Recette proposée par : Gérard Cardin

Rezept vorgeschlagen von: Gérard Cardin



Temps de cuisson : 1h20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la pâte :

-9 œufs,
-375g sucre semoule,
-300g de crème double,
-4 citrons,
-1 pincée de farine,
-20g de beurre
-50g de sucre glace, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère de lait
*-650g de pâte sablée (*200g de beurre, 250g de farine, 100g de sucre glace, 2 jaune d'œuf,1 pincé de sel, 1 goutte de vanille).

Préparation de la recette :

Préchauffer le four (200°)
Cuire le fond de tarte à blanc, (5min) épaisseur 4mm
Retirer les haricots et le papier, dorer le fond de tarte, ne pas ôter le cercle.

Pour le garnissage :

Laver les citrons, les râper, les presser, réserver le jus
Bien mélanger les œufs et le sucre, réserver
Bien fouetter la crème 10 secondes au frais
Bien mélanger les œufs, le jus de citron et les zestes
Ajouter la crème fraiche, réserver au frais
Verser l'appareil sur la tarte et mettre à cuire four 150° pendant 1h 15mn
Avant de servir saupoudrer de sucre glace

Kochzeit: 1h20 Stunde

Zutaten (für 8 Personen):

Für den Nudelteig :



-9 Eier
-375g Zucker
-300g Crème fraiche
-4 Zitrone
-1 Prise Mehl
-20g Butter
-50g Puderzucker
-1 Eigelb
-1 EL Milch
*-650g von « pâte sablée » (*200g Zucker 250g Mehl, 100g Puderzucker, 2 Eigelb,1 Prise Salz, 1 Tropfen Vanille.

Zubereitung:

Backofen vorheizen (200°)
Teig ca 4 mm dick ausrollen
In flacher (Ring-)Form mit beschwertem Backpapier (mit Bohnen) 5 Min vorbacken
Bohnen und Backpapier entfernen, Teig bestreichen, den Ring nicht entfernen

Für die Garniture :

Zitronen waschen, pressen, Schale reiben, Saft beistellen
Zucker und Eier schaumig rühren
Crème fraiche 10 Sekunden an einem kühlen Ort schlagen
Eiermasse mit dem Saft und der Schale vermischen
Crème fraiche beifügen, kühl stellen
Masse auf den Teigboden verteilen, im Ofen bei 150° 1 Stunde 15Min backen
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen