



L'atelier d'Alba

La tarte au citron

leçon de cuisine

Fruitée et acidulée, en dessert
ou au goûter, elle fait déjà l'unanimité.
On craque pour celle du pâtissier-boulangier
Dominique Saibron : bluffante et simplissime !

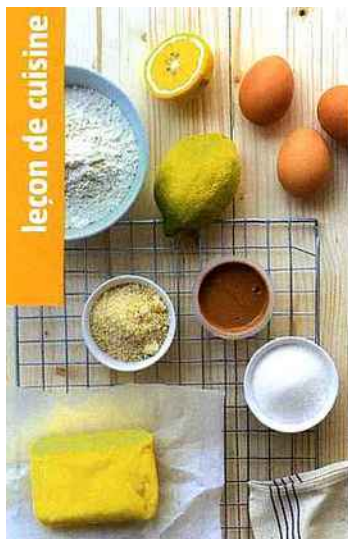
PAR ALBA PEZONE PHOTOS NATHALIE CARNET
STYLISME OKUNO MOTOKO



ASSIETTE ET PELLE À TARTIE : MERCI, TORICHON / CARMIER

LA TARTE DU BOULANGER

Elu Boulanger de l'année en 2011,
Dominique Saibron est « un artisan
du pain et des plaisirs sucrés ».
On adore son extraordinaire pain
bio au levain, miel et épices,
et ses gâteaux simples, bons et
rassurants. Il a une seule adresse
à Paris, mais 14 au Japon...
77, av. du Général-Leclerc,
75014 Paris. Tél. : 01 43 35 01 07.
Et www.dominique-saibron.com



leçon de cuisine

TORCHON CARAWAHE

Préparation : 35 min
Réfrigération : 10 h
Cuisson : 30 min
Pour 4-6 personnes

Pâte sablée sucrée

- 250 g de farine T45
- 1 pincée de sel • 150 g de beurre tempéré, en petits cubes
- 15 g de praliné amande/noisette (sinon, du Nutella)
- 1 œuf • 25 g d'amande en poudre
- 75 g de sucre

Crème au citron • 10 cl de jus de citron (3-4 citrons environ) • 125 g d'œufs (3 petits œufs) • 165 g de sucre • 200 g de beurre tempéré, en petits cubes

Meringue italienne (pour le décor) • 45 g de sucre + 1 cuil. à c. • 10 g d'eau • 30 g de blanc d'œuf

Matériel • 1 thermosonde • 1 moule (ou un cercle) à tarte de Ø 18 cm • 1 poche munie d'une douille unie n° 10

UN PEU TECHNIQUE ?

Thermosonde, repos...
Nécessaires pour obtenir une pâte croustillante et une crème de velours.

Pas le temps de préparer la meringue ? Décorez la tarte avec des zestes de citron, puis nappez-la avec du nappage neutre.

La pâte

Du bout des doigts, travaillez le beurre avec le sucre et le praliné. Incorporez l'œuf, puis la farine, les amandes et le sel. Pétrissez vite, sans trop travailler la pâte. Filmez et réservez 6 h au frais.

1 Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en un disque pas trop fin. Garnissez-en le moule, piquez le fond et réservez 1 h au frais. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et enfournez 25 min : le fond doit être bien cuit. Laissez refroidir avant de démouler.



La crème au citron

2 Dans un bol, mélangez le jus de citron, les œufs et le sucre. Faites cuire au bain-marie, jusqu'à 82-84 °C : la crème nappe la spatule, comme pour une crème anglaise.

3 Laissez tiédir hors du bain-marie, en remuant pendant 3 min à la spatule pour accélérer le refroidissement.

4 Ajoutez le beurre et mixez 5 min au mixeur plongeant pour émulsionner et aérer la crème. Filmez et laissez prendre au moins 2 h au frigo (vous pouvez la préparer la veille).

5 Versez la crème au citron dans le fond de tarte, à ras bord. Lissez délicatement la surface à la spatule, nettoyez le bord.



La meringue

6 Dans une petite casserole, faites cuire le sucre et l'eau jusqu'à atteindre la température de 121 °C.

7 Montez les blancs mousseux avec la cuil. à c. de sucre. Versez dessus le sucre cuit et fouettez 2-3 min, en première vitesse : la meringue doit être ferme et brillante.

8 Remplissez-en la poche et dressez des petits choux sur la crème au citron. Passez ensuite la tarte sous le grill très chaud pendant quelques secondes, pour colorer les pointes des choux. Réservez au moins pendant 1 h au frigo.

Dominique vous conseille de déguster sa tarte très fraîche.

