



TECHNIQUE

Pas à pas

TARTE AU CITRON DE PROVENCE

DE CHRISTOPHE BACQUÉ

Recette
à commencer
la veille !**Pour le sorbet citron :**

94 g de sucre, 28 g de glucose en poudre, 2,5 g de stabilisateur, 252 g d'eau, 3 g de trimoline, 128 g de jus de citron de Provence

Pour la pâte sucrée (100 g) :

65 g de beurre mou, le zeste d'1 citron jaune, 45 g de sucre glace, 1 pincée de sel, 15 g de poudre d'amande, 105 g de farine, 25 g d'œuf (soit 1/2 œuf)

Pour la meringue italienne :

80 g de blancs d'œufs (soit environ 3 blancs), 125 g de sucre semoule, 40 g de glucose, 40 g d'eau

Pour la crème citron :

le zeste d'1 citron jaune, 50 g de sucre semoule, 100 g d'œufs (soit 2 œufs), 20 g de jaune d'œuf (soit 1 jaune), 50 g de jus de citron, 1/2 feuille de gélatine or blooms 200 (soit 1 g), 85 g de beurre

Pour la sauce citron :

le zeste d'1 citron vert, 80 g de nappage neutre

Pour le dressage :

4 citrons confits (soit 4 gros citrons de Provence bien lisses et souples, gros sel, 1 l d'eau, 500 g de sucre semoule)

❖ **Les citrons confits :** la veille, coupez les extrémités des citrons, puis évidez-les en gardant un peu de peau blanche à l'aide d'un couteau d'office. Faites bouillir une grande casserole d'eau avec du gros sel. À ébullition, plongez les citrons évidés et faites-les blanchir

pendant 10 min à frémissements. Rincez-les à l'eau froide, égouttez-les, puis mettez-les à congeler 24 h afin de casser la texture du citron pour attendrir la chair. Le jour même, réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. À ébullition, ajoutez les coques de citron congelées et recouvrez de papier sulfurisé au contact du sirop. Faites cuire à petits frémissements pendant 30 min environ pour garder le citron bien jaune, jusqu'à ce que sa peau soit tendre. Retirez du feu et laissez refroidir dans le sirop. Égouttez alors les coques de citron.

❖ **Le sorbet citron :** la veille, rassemblez toutes les poudres. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec la trimoline, puis versez sur les poudres et mélangez. Ajoutez le jus de citron fraîchement pressé. Versez dans un bol Pacojet et placez au congélateur pour 24 h ①. Si toutefois vous n'avez pas de Pacojet, turbiniez votre sorbet aussitôt après l'avoir réalisé.

❖ **La pâte sucrée :** dans un batteur muni de la feuille, mélangez à vitesse lente le beurre mou avec le zeste de citron râpé, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajoutez la farine, puis l'œuf et continuez de mélanger, toujours à vitesse lente, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmez au contact et laissez reposer 1 h au frais. Étalez finement cette pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis dorez-la au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Parsemez de fleur de sel, puis faites cuire à

160 °C pendant 5-6 min environ. Détaillez 24 petits rectangles de 3 x 1 cm ②, puis poursuivez la cuisson 6 à 8 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réservez les rectangles de pâte.

❖ **La meringue italienne :** dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Dans une casserole, faites cuire le sucre avec le glucose et l'eau à 115 °C ③. Versez sur les blancs montés mousseux et fouettez jusqu'au complet refroidissement. Débarrassez dans une poche munie d'une petite douille unie de 9 mm et réservez au frais.

❖ **La crème citron :** immergez la gélatine dans un bol d'eau froide pour l'hydrater. Dans un batteur muni de la feuille, mélangez le zeste de citron râpé avec le sucre pendant 5 min environ. Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf et le jus de citron ④. Vérifiez la température du sirop à l'aide d'un thermomètre de cuisson ou d'une sonde. Versez le tout dans un bain-marie et faites cuire à 84 °C minimum, en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Ajoutez la gélatine essorée, passez au chinois et laissez refroidir à 40 °C. Incorporez alors le beurre en mixant avec un mixeur plongeant et laissez refroidir complètement. Réservez au frais dans une poche munie d'une douille n° 18.

❖ **La sauce citron vert :** râpez finement du zeste de citron vert

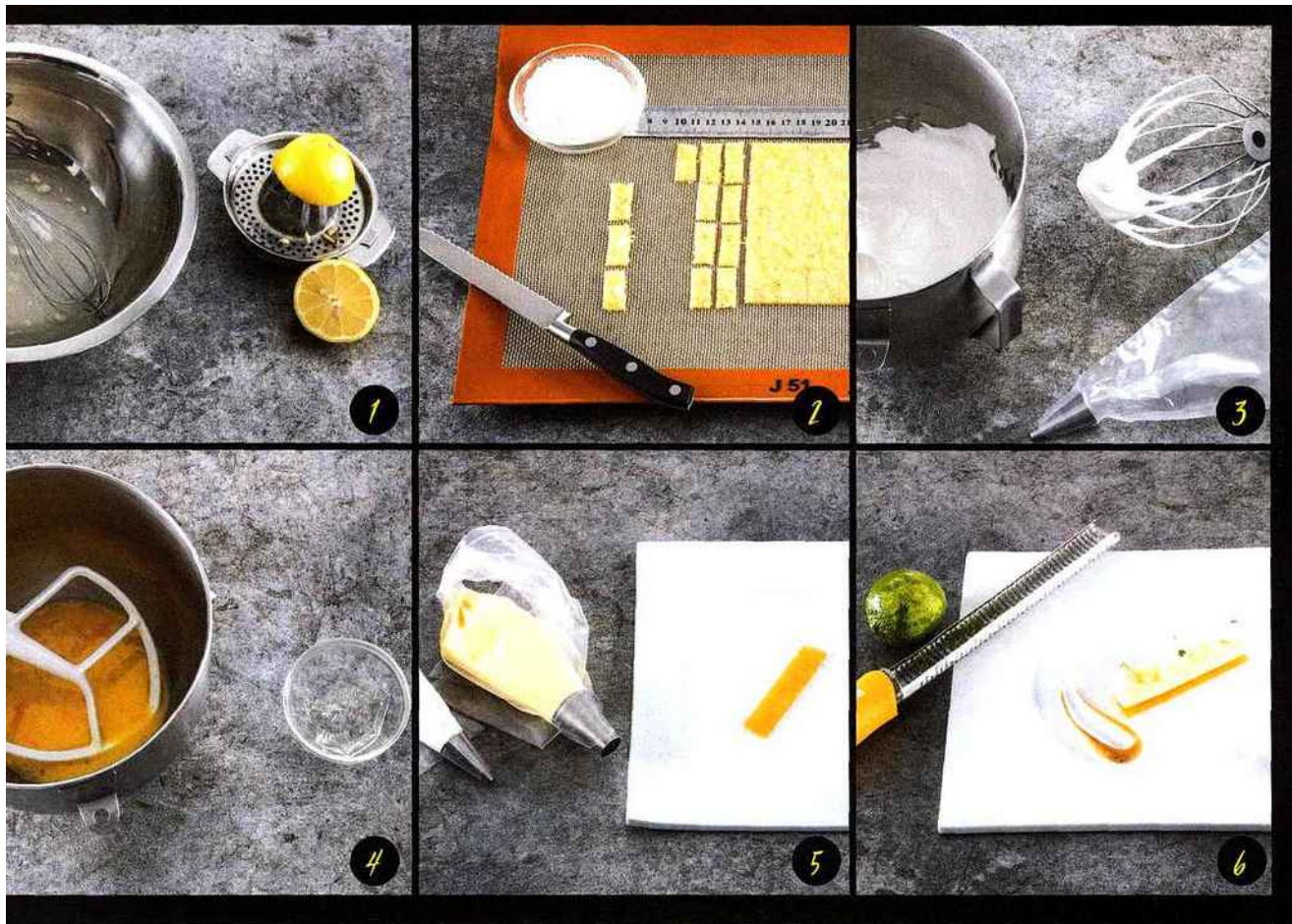
et mélangez-le avec du nappage neutre. Débarrassez dans un cornet de papier sulfurisé.

❖ Le dressage et les finitions :

taillez chaque coque de citron confit en bande de 2 x 9 cm en veillant à retirer l'excédent de blanc et réservez les 4 bandes obtenues sur du papier absorbant. Dans chaque assiette, déposez une bande de citron confit, dressez dessus un trait de crème citron et pochez des gouttes de meringue italienne ⑤. Réalisez également une grosse goutte de meringue italienne et étirez-la. Faites caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau. Appliquez les rectangles de pâte sucrée à la base du trait de crème citron. Ajoutez des petits morceaux de citron vert et de la sauce citron vert sur le tube de crème citron. Dans l'assiette, réalisez des gouttes de sauce citron vert avec le cornet. Ajoutez une quenelle de sorbet citron. Enfin, râpez sur le dessert le zeste de citron vert à l'aide d'une Microplane et détaillez des pastilles de citron vert de 3 mm de diamètre en vous aidant d'une douille ⑥.



❖ Extrait de **Best of Christophe Bacqué**, de Christophe Bacqué, photos de Matthieu Cellard et Stéphane de Bourgies (couverture), Alain Ducasse Edition. À paraître le 30 mars prochain



LE SAVIEZ-VOUS ?

« Comme son nom l'indique, c'est le souvenir d'une tarte au citron magnifique que faisait ma mère. J'ai voulu la moderniser : le citron confit remplace la pâte mais le goût de la crème citron meringuée est toujours le même. Les saveurs et l'authenticité demeurent. »