# Tarte au citron (de P. Bocuse)

Bonjour à toutes et tous,

Après une journée de samedi particulièrement tempétueuse et gorgée de trombes d'eau, j'avais envie ce matin de vous retrouver pour une recette faite gourmandise et de soleil. En effet, tous les ans, autour de mars, j'adore préparer des tartes au citron, (meringuées ou non).  C'est sans doute l'effet « soleil » du citron, l'absence de fruit « amusant » à travailler après la pléthore de gâteaux et tartes aux pommes et poires de l'hiver, qui font que ces desserts sont particulièrement appréciés.

La recette de tarte au citron que je vous propose aujourd'hui est la recette de M. Paul Bocuse, dénichée dans le livre : « *Toute la cuisine de Bocuse*« . Elle m'avait attiré par son côté simple, sa préparation rapide et son apparence de crème brûlée » sur le dessus. A la dégustation, c'est une tarte croquante, possédant une saveur citron bien relevée (bien qu'adoucit par sucre et beurre), et moins de sucre la « classique » tarte au citron meringuée. Les amateurs de citron ou de quoi se régaler.

Je vous propose la recette et vous invite donc joyeusement à la tenter.. Qu'il fasse beau ou mauvais. Bonne journée !

Tarte au citron P Bocuse – Au Fil du Thym

---

# Recette : Tarte au citron (P. Bocuse)

**Saison de la recette : Décembre à Mai**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 45 minutes**

## Ingrédients

Pour une tarte familiale (6 personnes)

Pour la pâte sablée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 3 citrons (jus et zestes)

- 100 gr de beurre
- 150 gr de sucre semoule
- 3 oeufs.

## Réalisation

**La pâte sablée [Préparation initiale]**

- Mettez ensemble (sur le plan de travail ou dans un cul de poule large) la farine, sucre et sel.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux, écrasez le en fines lamelles, puis travaillez la pâte pour la sabler.
- Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, ajoutez l'œuf. Mélangez jusqu'à ce qu'elle soit amalgamée, puis écrasez de la paume pour la rendre bien homogène.
- Étalez votre pâte en disque, filmez la et mettez là au frais pour au moins une heure

**La pâte sablée [Cuisson à blanc]**

- Récupérez votre pâte et abaissez la à une épaisseur de 0.5 cm.

- Foncez un moule à tarte avec un papier cuisson.

- Foncez ensuite le moule avec votre pâte sablée. Si vous avez des excédents de pâte, n’hésitez pas à les découper pour former de petits sablés décoratifs.

- Faites cuire à blanc pendant 15 minutes à 170°C et retirez du four.

**La garniture au citron**

- Mettez le beurre en pommade (texture crémeuse) : pour cela,

- Soit vous le sortez du frais au moins une bonne heure à l’avance puis le battez jusqu’à avoir la texture crème.

- Soit vous le coupez en morceaux, le placez 15s au micro ondes, récupérez et tentez de battre.

- Ajoutez le sucre et mélangez vivement jusqu’à bien l’incorporer.

- Ajoutez les œufs puis fouettez jusqu’à retrouver une texture de garniture à peu près homogène.

- Prélevez jus et zeste des citrons, puis ajoutez les à la garniture et mélangez pour retrouver l’homogénéité.

- Ajoutez la garniture sur votre fond de tarte cuit à blanc.

- Enfournez pour 30 minutes à 180°C.

- Laissez refroidir et conservez cette tarte au frais jusqu’au service. Elle se conserve 48H.

---

**Astuces :**

- Pour varier, essayez de remplacer par un citron yuzu ou bergamote

---