



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte citron (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 100g Sucre glace 80g Œuf entier 40g Sel 3g</p> <p><u>Crème citron :</u> Jus de citron 150g Beurre 100g Sucre 150g Œuf entier 180g Poudre à crème 10g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Nappage blond QS Pâte cacao décor QS Pâte d'amandes (22%) 80g Pâte d'amandes (33%) 100g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22cm de diamètre</p> <p><u>REALISER</u> : la crème citron Chauffer le jus et le beurre en morceaux Blanchir les œufs et le sucre et ajouter la poudre à crème Cuire comme une pâtissière Filmer et réserver au froid</p> <p><u>CUIRE</u> : à blanc</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème citron</p> <p><u>FINITION ET DECOR</u> : Napper et décorer la tarte</p>	
<p><u>Croquis</u></p>		