

TARTE FINE CITRON NOISETTE



1 CRUMBLE CHOCOLAT NOISETTE

Sablé émietté - 75 g
Gavottes - 40 g
Pâte de noisette - 100 g
Chocolat au lait fondu - 40 g
Fleur de sel - 1 pincée

Fondre le chocolat au lait et mélanger l'ensemble des ingrédients.

2 CRÉMEUX CITRON

Œuf - 120 g
Sucre - 120 g
Zeste citron jaune - 2 pièces
Zeste citron vert - 1 pièce
Jus de citron - 100 g
Gélatine - 1 feuille
Beurre - 150 g

Dans une casserole, porter à ébullition les œufs, le sucre, le jus de citron et les zestes ; chinoiser sur la gélatine et le beurre froid ; mixer.

3 MARMELADE CITRON

Jus de citron - 250 g
Sucre semoule - 150 g
Zeste citron blanchis - 100 g
Blanchir les zestes de citron 3 fois, mixer, réaliser une réduction avec les jus de citron et le sucre.

4 MONTAGE

Disposer l'ensemble dans un cercle à tarte de 20 cm de diamètre, couler le crémeux sur le crumble chocolat noisette et étaler la marmelade par dessus.

5 FINITION

Noisettes caramélisées, citron vert, noisettes torrifiées avec peau, segment de citron jaune.



RECETTE NOMBRE DE
PERSONNES

5 - 12 pers

RECETTE DIFFICULTÉ

