

La pâte sablée aux noisettes de P. Conticini



Quantité pour au moins 2 tartes de taille moyenne

- 250 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf
- 170 g de sucre glace
- 150 g de poudre de noisettes
- 280 g de beurre
- 2 pincées de fleur de sel

1. Sortez le beurre préalablement du réfrigérateur pour qu'il devienne mou, on appelle cela un beurre pommade.
2. Dans la cuve de votre robot muni de la feuille, placez la farine, la poudre de noisettes, le sucre glace et le beurre en morceaux. (Pour un robot Kenwood vitesse 4)
Mélangez durant 1 ou 2 minutes pour obtenir une pâte sableuse.
3. Ajoutez l'œuf entier et le jaune d'œuf et mélangez à l'aide de la feuille jusqu'à ce que la pâte forme une boule collante.
4. Faites une boule et placez-la dans un film plastique. Laissez-la reposer au moins 2h au réfrigérateur, l'idéal étant toute une nuit.

Si vous cuisez votre pâte à blanc :

Recouvrez votre pâte d'un papier sulfurisé et de poids de lestage pour que la pâte ne gonfle pas. Enfournes dans un four à 180°C durant 15 à 20 minutes. Ensuite retirez les poids et le papier sulfurisé et décerclez si la pâte se tient bien. Poursuivez la cuisson à blanc durant 5 minutes pour obtenir un fond de tarte bien doré.

Si vous cuisez votre pâte avec une garniture :

Versez votre garniture sur votre fond de tarte. Enfournes 35 à 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

La crème au citron et la meringue



8 personnes

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 4 jus de citrons
- 1 zeste de citron vert
- 160g de beurre
- Pour la meringue
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Pressez les citrons, prélevez le zeste du citron vert et d'un jaune, puis versez le tout dans une casserole, incorporez le beurre en morceaux, faites fondre.

Ajoutez les œufs entiers battus et le sucre, mélangez au fouet et cuire à feu modéré en mélangeant continuellement jusqu'à obtention d'une crème légère et onctueuse

Laissez bien refroidir (4 à 5 heures) avant de napper votre fond de tarte

Montez les blancs en neige très ferme