

LA PÂTE SUCRÉE CITRON VANILLE DE CONTICINI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-sucree-citron/>

La Pâte Sucrée Citron Vanille de Conticini

Chef : Philippe Conticini

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée, Fond De Tarte Sablée Et Sucrée,

Ingrédients

2 tartes de 20 cm de diamètre, ou 1 tarte de 28 cm de diamètre

120 grammes de Beurre

90 grammes de Sucre Glace

1 Zeste de Citron

40 grammes de Poudre d'amandes

1 Oeuf 50 grammes

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

1/2 Gousse de Vanille

230 grammes de Farine

1 pincée de Sel

Pour 1 tarte de 24 cm de diamètre, ou un carré de 21 cm de côté

86,3 grammes de Beurre

64,8 grammes de Sucre Glace

0,7 Zeste de Citron

28,8 grammes de Poudre d'amandes

0,7 Oeuf 35 grammes

0,7 Jaune d'Oeuf 14 grammes

0,3 Gousse de Vanille

165,6 grammes de Farine

1 pincée de Sel

Pour 1 tarte de 20 cm de diamètre, ou un carré de 18 cm de côté

60 grammes de Beurre

45 grammes de Sucre Glace

LA PÂTE SUCRÉE CITRON VANILLE DE CONTICINI

1/2 Zeste de Citron
20 grammes de Poudre d'amandes
1/2 Oeuf 25 grammes
1/2 Jaune d'Oeuf 10 grammes
1/4 Gousse de Vanille
115 grammes de Farine
1 pincée de Sel

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre, ou un carré de 16 cm de côté

48,6 grammes de Beurre
36,4 grammes de Sucre Glace
0,4 Zeste de Citron
16,2 grammes de Poudre d'amandes
0,4 Oeuf 20 grammes
0,4 Jaune d'Oeuf 8 grammes
0,2 Gousse de Vanille
93,1 grammes de Farine
1 pincée de Sel

Instructions

1. Pour le Beurre (120 g) : Couper en cubes, et laisser ramollir 10 minutes
2. Pas plus longtemps que 10 minutes car il doit rester un peu froid afin de bien sabler
3. Ne pas faire fondre le beurre !!
4. Pour toutes les opérations, vous pouvez soit réaliser tout ce qui suit avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), ou tout simplement utiliser une spatule
5. Commencer par crémiser le Beurre (120 g) (battre pour le ramollir)
6. Ajouter le Sucre Glace (90 g) et battre
7. Ajouter le Zeste de Citron (1) et battre
8. Ajouter la Poudre d'amandes (40 g) et battre
9. Verser l'Oeuf (1), le Jaune d'Oeuf (1), la Gousse de Vanille (1/2) et battre
10. Tamiser la Farine (230 g) et le Sel (1 pincée) au dessus du bol
11. Mélanger délicatement, peu de temps
12. Fraser 2 ou 3 fois sur le plan de travail
13. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
14. Placer au frais avant d'utiliser, pendant 2 heures (la farine continue d'absorber)

Cuire à blanc

Si vous devez cuire cette pâte à blanc, c'est à dire sans garniture, la méthode est ICI