


# TARTE CHIBOUST AU CITRON VERT

 Nombre de personnes : 6 cercles de 7 cm de diamètre

## INGRÉDIENTS

---

### Pour le sablé breton

- 3 jaunes d'œufs
- 105 g de sucre
- 150 g de beurre pommade
- 190 g de farine
- 9 g de levure chimique

### Pour la ganache au chocolat

- 150 g de jus de citron vert
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 20 g + 150 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 3 feuilles de gélatines

## PRÉPARATION

---

### Pour le sablé breton

1. Mélanger le sucre, la farine et la levure. Incorporer le beurre et sabler jusqu'à avoir une consistance de sable grossier.
2. Ajouter les jaunes et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Attention cependant à ne pas trop travailler la pâte pour ne pas lui donner d'élasticité.
3. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3mm.
4. Laisser reposer au congélateur ½ heure minimum. Découper la pâte avec les emporte-pièces et les cuire dedans, 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 200°C (th 6/7).
5. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

### Pour la crème chiboust

1. Faire tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide. Porter le lait à ébullition
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans cul de poule, fouetter les jaunes avec 20 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena puis le jus de citron.
3. Verser le lait bouillant en mince filet sur ce mélange en remuant continuellement. Remettre dans la casserole puis faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.
4. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée en remuant la préparation. Laisser tiédir.
5. Fouetter les blancs en neige Incorporer le reste de sucre lorsqu'ils commencent à prendre. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes et brillants.
6. Incorporer cette meringue dans la crème tiède : tout d'abord ¼ assez vivement pour détendre l'appareil puis le reste délicatement.
7. Répartir ensuite la préparation dans les cercles et placer au frais au moins 4 h afin que les chibousts prennent.
8. Au moment de servir, sortir la préparation du réfrigérateur, retirer délicatement les cercles puis le rhodoïd. Disposer éventuellement quelques fruits frais à la surface et déguster.