



La recette de la Tarte au Citron

publié le 08/01/2021

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer une recette de tarte au citron qui sera servie dans notre restaurant scolaire le jeudi 14/01/2021.

Pour sa confection nous avons besoin de :

24 fonds de tarte à pâte brisée

- ▶ 120 œufs
- ▶ 4 kg de sucre semoule
- ▶ 4 kg de beurre
- ▶ 6 litres de jus de citron
- ▶ 3 kg de citron (pour le décor)

Pour commencer cuire votre pâte brisée à blanc ! C'est-à-dire la cuire pendant 15 minutes seul !

Bien mélanger votre sucre avec vos œufs. Ensuite incorporer votre beurre préalablement fondu et votre jus de citron. Pour ceux qui le souhaitent vous pouvez ajouter des zestes de citron.

Une fois votre appareil prêt et votre pâte brisée semi cuite, verser délicatement votre garniture dans votre pâte.

Cuire le tout à 180° pendant 20 minutes.

Pendant ce temps couper des rondelles de citron et les mettre à cuire 30 minutes dans un sirop (eau+sucre) pendant 30 minutes pour une fois cuite le dispatcher sur la tarte une fois sortie du four.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.