

Oops I dropped the lemon tart

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC / Massimo Bottura



Ingrédients

Préparation

- Portez à ébullition du lait, de la crème fraîche, du sucre, du zeste de citron et de la citronnelle fraîche écrasée, par exemple au Thermomix. Laissez infuser, passez, laissez refroidir et faites prendre en sorbetière.
Préparez un fond de pâte à foncer traditionnelle avec du beurre, du sucre impalpable, du jaune d'œuf, du beurre, de la farine et des épices (cannelle, baie de genévrier, cardamome, éventuellement poudre d'amande et vinaigre balsamique). Pétrissez brièvement jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laissez prendre au réfrigérateur. Abaissez et découpez des disques d'environ 8 cm. Déposez-les sur un tapis de cuisson et faites dorer environ 10 minutes. Laissez refroidir.
Préparez un sabayon en fouettant des jaunes d'œufs et du sucre au bain-marie jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez du jus de citron et du limoncello, et continuez à battre hors du feu jusqu'à refroidissement. Garnissez par exemple d'agrumes confits, de câpres, d'une réduction balsamique, de poudre de citron et d'huile de menthe.