



---

*Tarte au citron*

*Lemon tart*

*Mathieu MANDARD*  
*Champion de France du dessert*  
*French Dessert Champion*



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Tarte au citron

## Lemon tart

### RECETTE POUR 10 ASSIETTES

#### PÂTE SUCRÉE AMANDE

Beurre pommade	125 g
Sucre glace	80 g
Poudre d'amande	30 g
Farine T55	215 g
Sel	2 g
Œufs entiers	50 g

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine T55. Au batteur, à la feuille, ajouter au beurre pommade le mélange de poudre tamisée et le sel jusqu'au sablage. Ajouter les œufs entiers jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures. Foncer des tartelettes dans des cercles à tartes de 6cm de diamètre et 1.7cm de haut. Mettre les tartes en surgélation. Cuire les tartelettes congelées sur plaque à trou recouvert d'un silpain à 180 degrés pendant 15 minutes. Conserver dans un endroit sec.

#### CRÈME CITRON

Purée de citron jaune Ponthier	220 g
Zestes de citron jaune Ponthier	6 g
Sucre semoule	250 g
Œufs entiers	340 g
Beurre	220 g

Dans une casserole, faire bouillir la purée de citron jaune Ponthier et les zestes de citrons jaune Ponthier. Blanchir dans un récipient les œufs entiers et le sucre semoule. Délayer le mélange œufs et sucre avec un quart de jus de citron bouilli. Cuire l'ensemble à 80 degrés en remuant constamment. Verser la crème en fin de cuisson dans une bassine et mixer l'ensemble. Réserver au réfrigérateur. Ajouter le beurre pommade dans la crème citron à 35 degrés. Conserver au réfrigérateur.

#### NUAGE CITRON

Lait	125 g
Sucre semoule	40 g
Masse de gélatine	15 g
Crème citron	92 g
Zestes de citron jaune Ponthier	3 g
Crème fouettée	185 g

Dans une casserole, faites chauffer le lait, les zestes de citron jaune Ponthier et le sucre semoule. Ajouter la masse gélatine, mettre un film au contact et laisser épaissir au réfrigérateur. Lorsque le mélange est à 25 degrés, ajouter la crème citron et mélanger délicatement à la maryse. Finir le nuage en ajoutant la crème fouettée. Couler dans les formes Silikomart et réserver au congélateur.

#### FINANCIER CITRON

Poudre d'amande	50 g
Sucre cristal	50 g
Farine	50 g
Sucre glace	100 g
Blancs d'œufs	130 g
Beurre noisette	110 g
Zestes de citron jaune Ponthier	5 g

Tamiser toutes les poudres ensemble. Dans une casserole, porter le beurre à ébullition jusqu'à une légère coloration et une odeur de noisette. Le beurre noisette doit être ajouté dans la recette tiède. Mélanger à l'aide d'un fouet les poudres tamisées, les blancs d'œufs, les zestes de citron jaune Ponthier et le beurre noisette. Couler en flexipan palet de 3cm de diamètre. Réserver une nuit au réfrigérateur et cuire à 160 degrés pendant 8 minutes.

#### PUNCH KALAMANSI

Eau	100 g
Sucre cristal	25 g
Purée de kalamansi Ponthier	50 g

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre cristal et la purée de kalamansi Ponthier. Réserver au réfrigérateur.

#### MONTAGE

Dans les fonds de tartelettes, déposer au centre un financier citron imbibé avec le punch kalamansi. Garnir les fonds de tartelette avec la crème citron et lisser le dessus à l'aide d'une spatule. Glacer les nuages citron avec un nappage neutre. Déposer les nuages sur les tartelettes garnies. Ajouter en décoration des zestes de citron jaune Ponthier sur le dessus des nuages.

### 10 TARTLETS

#### SWEET ALMOND PASTRY

Softened butter	125 g
Icing sugar	80 g
Almond flour	30 g
Plain flour (T55)	215 g
Salt	2 g
Whole eggs	50 g

Sift together the icing sugar, almond flour and plain flour. Using a mixer with the flat beater attachment, mix the sifted dry ingredients and salt with the softened butter until it resembles a sand-like consistency. Add the eggs and mix until even and smooth. Leave the pastry to rest in the refrigerator for 12 hours. Roll out the pastry and make tartlet shells in 6cm diameter pastry rings, 1.7cm high. Put the tartlet shells in the freezer. Bake the frozen tartlet shells on a perforated sheet pan lined with a perforated silicone baking mat (Silpain) at 180°C for 15 minutes. Store in a dry place.

#### LEMON CREAM

Ponthier lemon purée	220 g
Ponthier lemon zest	6 g
Caster sugar	250 g
Whole eggs	340 g
Softened butter	220 g

In a saucepan, boil the Ponthier lemon purée and Ponthier lemon zest. Whisk the eggs and caster sugar in a bowl until pale. Thin the eggs and sugar mixture with one quarter of the boiled lemon purée. Add the rest of the boiled lemon purée and cook at 80°C, stirring constantly. Once cooked, pour the cream into a bowl and blend with a mixer. Set aside in the refrigerator. Add the softened butter to the lemon cream at 35°C. Store in the refrigerator.

#### LEMON CLOUD

Milk	125 g
Caster sugar	40 g
Gelatine mass	15 g
Lemon cream	92 g
Ponthier lemon zest	3 g
Whipped cream	185 g

Add the gelatine mass, cover with cling film and leave to thicken in the fridge. When the mixture is 25°C, add the lemon cream and mix gently with a Maryse spatula. Finish the cloud by adding in the whipped cream. Pour into Silikomart moulds and freeze.

#### LEMON FINANCIER CAKE

Almond flour	50 g
Granulated sugar	50 g
Flour	50 g
Icing sugar	100 g
Egg whites	130 g
Brown butter	110 g
Ponthier lemon zest	5 g

Sift all the dry ingredients together. In a saucepan, bring the butter to a boil until it is slightly coloured and smells nutty. The brown butter should be added to the recipe warm. Whisk together the sifted dry ingredients, egg whites, Ponthier lemon zest and brown butter. Pour into a flexipan that has 3cm diameter moulds. Set aside overnight in the refrigerator, then bake at 160°C for 8 minutes.

#### CALAMANSI PUNCH

Water	100 g
Granulated sugar	25 g
Ponthier calamansi purée	50 g

In a saucepan, heat the water, granulated sugar and Ponthier calamansi purée. Set aside in the refrigerator.

#### ASSEMBLY

Place a lemon financier cake soaked in the calamansi punch in the centre of each tartlet shell. Add the lemon cream to the tartlet shells and smooth the tops with a spatula. Glaze the lemon clouds with a neutral glaze. Place the clouds on the filled tartlets. As a decoration, top the clouds with some Ponthier lemon zest.